DIGITAL EDITION

GIUGNO 2021 · ANNO XXXV · N. 289

Italia a Tavola

OLTREPÒ PAVESE
MOSAICO DI UVE,
TERRA E UOMINI

ESTATE
TORNA LA CONVIVIALITÀ
SI BRINDA CON VINI LEGGERI E SUADENTI

ABBATTITORI
DAL SERVIZIO VINI
FINO ALLA COTTURA

COLAZIONE IN HOTEL
ANCHE PER INTOLLERANTI
AL GLUTINE E AL LATTOSIO



FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO · GDO E RETAILER


SIAD
MATTER OF GAS
PERCHÈ IL BUON VINO È ANCHE QUESTIONE DI GAS
VISITA IL NOSTRO BLOG matterofgas.eu
Approfondimenti, novità e case study nei settori
WINE • FOOD • BEVERAGE
MATTER OF GAS
WINE
SIAD
L'arte del buon vino
Il mercato del vino sta vivendo un forte cambiamento, affronta nuove sfide ed esprime nuovi bisogni. SIAD si è fatta carico di reinterpretare le caratteristiche e le potenzialità dei gas per rispondere alle esigenze delle aziende vitivinicole, avviando con loro e con l'intera filiera una stretta collaborazione per trovare insieme soluzioni innovative. E lanciando un progetto editoriale, un laboratorio aperto e condiviso sulla cultura del vino e della sua produzione.
LEGGI L'ARTICOLO
SCEGLI L'INNOVAZIONE SIAD
#SIADisEverywhere

il direttore

Alberto Lupini



Bar e ristoranti possono riaprire grazie ai vaccini (e non per i politici)

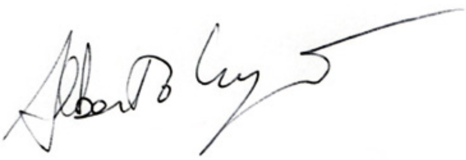
Con l'Italia che progressivamente passa tutta in zona bianca, migliorano le aspettative. Pure il clima politico sembra leggermente migliorare, anche se il braccio di ferro sul numero dei coperti per tavolo nelle sale di bar e ristoranti sembra tratto da un copione della commedia dell'arte: ogni autorevolezza delle istituzioni è svaporata in discussioni fra i Pulcinella e gli Arlecchino. Ma in fondo i presunti contrasti politici sembrano ormai solo un gioco delle parti in cui ognuno vuole marcare il campo: sulla carta per qualche giorno ancora si dovrà rinunciare a qualche tavolata al coperto, ma alla prova dei fatti quanti saranno i controlli? Era proprio il caso di fare tutta questa sceneggiata se poi tutto è affidato al buon senso dei gestori?

Già, perché alla fine le limitazioni negli ultimi mesi sono sempre state più "interpretate" che applicate sempre con rigore. E del resto, quando si permette che una città come Milano sia invasa dai tifosi dell'Inter che vince il campionato, solo il Ministro Speranza potrebbe illudersi che qualcuno sia disposto a credere al valore e all'efficacia dei suoi divieti per i pubblici esercizi. O solo Salvini può pensare che la gente creda sul serio che se finalmente si "riapre" è perché lui ha gridato più di altri.

In verità si apre solo perché la campagna di vaccinazioni è stata finora un successo grazie all'impegno di Draghi e Figliuolo e al senso di responsabilità degli italiani, a partire dai gestori dei pubblici esercizi che non hanno ceduto alle sirene dei negazionisti che volevano aprire tutto e subito.

Ora non c'è che da aspettare che il sole di questa estate spenga gli ultimi focolai del covid e ci permetta, con prudenza, di ritornare ad una "quasi normalità." Ci sono forti segnali per una netta ripresa del turismo e poco importa se ancora per qualche settimana dovremo portare le mascherine. Meglio rinviare ancora un po' baci o abbracci, ma potersi incontrare liberamente. Dopo un anno e mezzo di privazioni economiche, ma anche di mancate relazioni sociali, tornare a sedersi al bar o al ristorante sembra un privilegio che non possiamo perdere un'altra volta per mancanza di pazienza.

E se i pubblici esercizi sono gli ultimi a riprendere l'attività a pieno, proprio a loro tocca oggi di essere la prima linea della sicurezza garantendo l'applicazione delle norme (più o meno contestabili) che ci sono. La questione centrale è quella di evitare assembramenti e rischi di possibili inneschi di focolai delle varianti del covid. Ma i gestori non possono essere lasciati soli: il lassismo con cui le autorità hanno gestito l'estate del 2020 non può essere più consentito. E non diamo la colpa ai giovani o alla movida: nonostante qualche scontro notturno si stanno dimostrando più responsabili di molti anziani e dei no-vax, andando in massa a farsi vaccinare. Riapriamo piuttosto le discoteche (con numeri ridotti e accesso con green pass) e lasciamoli divertire in sicurezza dopo mesi di clausura, depressione e studio non sempre efficace. In fondo hanno perso un anno e più di vita e di esperienze... E nessuno ha pensato realmente a loro, se non forse i loro insegnanti.



I contrasti politici sembrano ormai solo un gioco delle parti. Se finalmente si può riaprire è solo grazie alla campagna vaccinale e al senso di responsabilità degli italiani, a partire dai gestori dei pubblici esercizi. Pensiamo soprattutto ai giovani: è tempo di riaprire anche le discoteche e lasciarli divertire in sicurezza

Per i tuoi commenti cerca il codice 77560 su **www.italiaatavola.net**

In copertina



COLAZIONE IN HOTEL, ANCHE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE E AL LATTOSIO 22

Da Nutrifree (brand di Nt Food) una gamma completa di prodotti per la colazione in hotel, per segnare un vantaggio competitivo rispetto alla concorrenza e attirare un segmento di clientela sempre più importante

Sommario

IaT







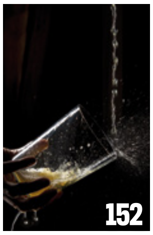














GDO E RETAILER NEWS

Questo simbolo indica che l'azienda ha uno shop online. Clicca e scoprilo!

CERCA GLI APPROFONDIMENTI SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic



Non c'è semaforo che tenga per la nostra Dieta mediterranea



Ha fatto molto discutere il sistema francese "nutri-score" per la lettura delle indicazioni nutrizionali su tutti i prodotti in circolazione nella comunità europea penalizzando l'agroalimentare italiano. L'"impianto", già da tempo in fase di studio da parte della Commissione europea alla Salute, si basa sull'esposizione in etichetta di un "bollino" che riporta una scala di colori divisa in 5 gradazioni, dal verde al rosso. Questa scala semplifica la lettura dei valori nutrizionali di un prodotto, indicando il suo apporto calorico attraverso le quantità di elementi "sani" e "non sani", penalizzando quindi grassi, zuccheri e sodio, quando sono presenti in elevate quantità. Con questo criterio molti prodotti tipici italiani finirebbero per essere considerati poco salutari. Tra questi anche prodotti Dop come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva, Prosciutto di Parma e tanti altri. Certo è che verrebbero danneggiate produzioni secolari, come la norcineria, la casearia e le produzioni di oli di oliva: settori che danno lavoro a circa 100mila persone tra allevamento, trasformazione, trasporto e distribuzione, il tutto quantificato in un fatturato di circa 20 miliardi di euro, per altro ridimensionato dal 2020 per effetto del lockdown.

Per fortuna la querelle, andata avanti per lunghi mesi, è rientrata dopo le numerose "levate di scudi" da parte degli addetti ai lavori - oltre che dei nostri stessi politici italiani - che hanno proposto il NutrInform battery. Si differenzia da altri sistemi di etichettatura Fop (Nutriscore, Traffic Lights etc) non solo dal punto grafico ma anche e soprattutto perché frutto di una filosofia scientifica e nutrizionale completamente diversa, con l'obiettivo di informare i consumatori per aiutarli a fare scelte consapevoli al fine di comporre, ogni giorno, una dieta sana, varia ed equilibrata. Rappresenta una efficace alternativa alla classificazione dei cibi tra "sani" e "non sani", evitando di orientare le scelte dei consumatori con segnali "semaforici" che non tengono conto di come gli alimenti saranno poi combinati e consumati nell'ambito delle diete quotidiane.

Io, come presidente della Federcuochi, condivido le preoccupazioni sia in fatto di salute che per un'eccessivamente diffusa cattiva alimentazione tra la popolazione. Bisogna insegnare a "mangiare bene" e fare cultura del buon cibo sia agli adulti sia ai più giovani, attraverso la scuola. La Fic è da lungo tempo attiva nel fare cultura alimentare anche attraverso il quotidiano lavoro di tutta la categoria. Siamo tutti consapevoli che certi alimenti, comprese le nostre eccellenze italiane, possono causare problemi se ne si abusa; difatti il noto Paracelso disse: «È la dose che fa il veleno». Ritengo comunque che le eccellenze del Made in Italy non abbiano bisogno in futuro di ulteriori certificazioni, bollini colorati o simili per rassicurare i consumatori: i nostri "prodotti" sono caratterizzanti della Dieta mediterranea, scientificamente valutata come uno dei migliori modelli nutrizionali al mondo e iscritta dall'Unesco nella lista dei Patrimoni culturali immateriali dell'Umanità. Noi in qualità di Fic non faremo mai passare il "messaggio" che oli di colza o di soia transgenica siano valutati meglio dell'olio extravergine di oliva, mai!.

Per i tuoi commenti cerca il codice 77062
su **www.italiaatavola.net**

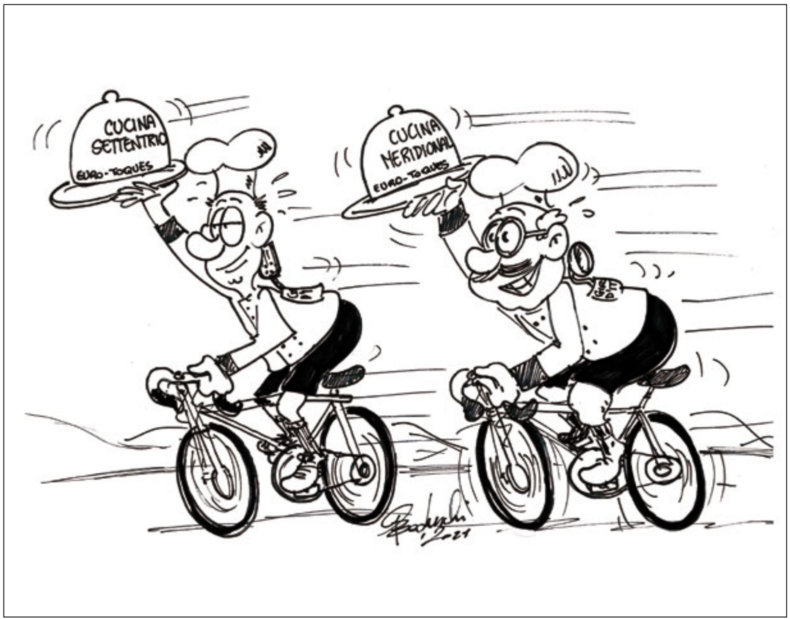

Materie prime 100% Riciclate
Pensiamo che lo sviluppo sostenibile sia il cuore di tutto.
Le origini e la tracciabilità delle materie prime, la responsabilità dei produttori e il mangiar bene sono i nostri migliori alleati per la protezione del pianeta e della nostra salute.
La collezione No.W è stata lanciata per abbracciare questo impegno verso la sostenibilità nelle nostre abitudini di consumo.
È realizzato in Recyclay: un'argilla brevettata nel 2020 creata dagli scarti di produzione e smalti riciclati al 100%.
In questo modo, si consuma meno materie prime e acqua, offrendo una collezione unica nel suo genere.
CHS GROUP
chsgroup.it

Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia



Con il Giro d'Italia Euro-Toques riparte con slancio



Da maggio la ristorazione ha potuto riaprire. Un punto fermo, una svolta. Dopo tanta sofferenza siamo carichi e pronti. L'estate può finalmente rappresentare il momento della riscossa e del riscatto per il mondo della cucina e per quello degli eventi e delle manifestazioni che ne fanno un centro di gravità.

Una ripartenza segnata però anche da un sorriso amaro. Quanti colleghi durante i mesi passati, devastanti, sono stati costretti a gettare la spugna e a virare verso altre professioni. Si parla di decine di migliaia di ristoranti in cerca di personale, tra cucina e sala. Una domanda impressionate, mai vista. Stiamo vivendo una transizione che ha il sapore della ricostruzione.

Su questo fronte Euro-Toques Italia si sta muovendo con determinazione. Si è appena conclusa la nostra partecipazione al Giro d'Italia che ha visto i cuochi dell'associazione protagonisti delle 21 tappe con 21 ricette d'autore. Partenza l'8 maggio da Torino e gran finale il 30 a Milano. Ogni cuoco ha rappresentato il suo territorio attraversato dal Giro e ha realizzato una ricetta dedicata con le materie prime della regione o della città della singola tappa. Un chilometro zero in piena corsa, itinerante.

Le ricette sono state filmate e diffuse sul sito Corriere-Cook, sui social e pubblicate sul Corriere della Sera nell'ambito delle pagine "L'Italia in Giro". È stata una vetrina importante, seguitissima. Abbiamo raccontato il nostro lavoro, le eccellenze gastronomiche regionali, la cucina del Made in Italy di alto profilo. La collaborazione con Rcs e il Giro è stata l'occasione per ripartire e far conoscere ovunque la poliedricità, davvero unica, della nostra gastronomia. Una cassa di risonanza mediatica che la ristorazione italiana, dopo 15 mesi di sigilli, si è meritata. La voglia di tornare alla normalità è tanta. Nel mese di maggio si è espressa con i sapori della volata. E ora si va avanti di slancio. Motivatissimi.

Enrico

Per i tuoi commenti cerca il codice **77349** su **www.italiaatavola.net**

Dal 1932

MENÙ

Produttori Specialità Alimentari

VELOCE È BUONO



Scopri i prodotti e le ricette Menù per una Ristorazione Veloce che metta l'accento sulla Qualità.

marketing@menu.it 0535 49711 www.menu.it

Roberto Lestani

Presidente Fipgc



E-commerce, ricerca e sperimentazione La pasticceria guarda avanti

Si sta tornando a conquistare la normalità. Siamo carichi di speranza, c'è tanta voglia di ripartire. Su ogni fronte, sia quello professionale sia quello del consumo. Abbiamo trascorso mesi difficili, ma mettendo sui piatti della bilancia anche l'ottimismo che ci ha contraddistinto, c'è da dire che questo periodo - che ci si augura di non rivivere più - ci ha imposto il tempo per studiare, sperimentare, creare. Il laboratorio è stato messo all'angolo e si è ribellato imponendo i ritmi della ricerca. Inizia l'estate e i professionisti del mondo del dolce sono pronti, con alle spalle tante ore di impegno, per dar vita a nuovi prodotti e gusti inediti per celebrare la stagione calda e il ritorno sulla scena. Ecco allora fiorire gli abbinamenti con frutta e cioccolato, alimento sempre in auge. La bella stagione lo vede protagonista di semifreddi nel gelato, ma anche a braccetto con la frutta di bosco, mirtilli e lamponi in testa. Matrimonio da alto palato anche con le arance.

Un periodo che ci ha dato la possibilità di fare ricerca, trovare i giusti gusti per l'estate - cioccolato e frutta di stagione - e di sperimentare nuovi mezzi di consumo, come l'e-commerce

Ci stiamo ripresentando, ognuno con le proprie specificità. È fondamentale riprendere la rotta animati dalla speranza. Dobbiamo tenere bene a mente che la pandemia ha colpito tutti i settori senza guardare in faccia nessuno. Tenere duro è un imperativo, consapevoli di questo passato che ha colpito con particolare vigore i giovani che si sono trovati con le ali tarpate mentre stavano spiccando il volo nella professione. Hanno tanta voglia di fare e



hanno bisogno del sostegno di chi ha più esperienza e le spalle più larghe. Guardando avanti penso anche a quante nuove sfide ci attendono. Sfide stimolanti come lo sviluppo anche nel nostro settore dell'e-commerce. Abbiamo dovuto far di necessità virtù e il risultato è stata una crescita esponenziale di questo canale di vendita. Lo abbiamo analizzato, studiato a fondo e intrepretato con la sperimentazione in laboratorio.

Un lavoro in divenire che si sta organizzando al meglio con la produzione di dolci dalla shelf life prolungata, in grado di sostenere i tempi della spedizione, magari attraversando in lungo e in largo il nostro Paese. Un orizzonte tutto da esplorare che coinvolge anche il confezionamento del prodotto e che dilata le opportunità di vendita e di promozione delle singole professionalità.

Per i tuoi commenti cerca il codice **77279** su **www.italiaatavola.net**

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala



La divisa in sala al ristorante, un must per farsi riconoscere



La ristorazione continua ad essere sotto i riflettori per tantissimi motivi. L'interesse gastronomico è cresciuto negli ultimi anni, anche la cultura gastronomica del pubblico è migliorata. Nascono tanti nuovi ristoranti che riscoprono le ricette della tradizione riformulandole con modernità, ma anche ristoranti fusion, bar che evolvono offrendo proposte di cucina, ristoranti di periferia che tornano in auge...

Specialmente per quanto riguarda il lavoro di sala, è importante che si affermino le competenze, le professionalità, di pari passo con quella che è una crescita culturale che non deve smettere di guardare al passato, alla storia di questo mestiere, con un occhio al futuro e alla sua evoluzione. C'è ad esempio un aspetto caratterizzante il nostro lavoro, che purtroppo vedo troppo spesso venir meno, venir messo da parte: mi riferisco alla divisa dell'operatore di sala.

Alla ristorazione ci si avvicina spesso per conduzione familiare, per status, o perché attratti dalle opportunità che offre, e tanti dei ristoranti che vediamo nascere mancano in realtà di una solida identità. Si fa sempre più ristorazione "improvvisata", ma non è detto che non ci sia del buono anche in questo! Spesso le "passioni" di alcuni piccoli imprenditori del settore regalano più emozioni di tanti ristoranti storici che sono invece "fermi" a proposte obsolete.

La divisa è fondamentale: troppo spesso vediamo operatori "in borghese" lavorare in sala nelle pizzerie, nei ristoranti di quartiere ma anche in quelli turistici, tralasciando un aspetto basico del servizio. Tra i motivi per cui la divisa riveste un ruolo fondamentale è che l'avventore dovrebbe sempre poter "riconoscere" l'operatore, che è poi il suo riferimento per qualsiasi richiesta/necessità.

Troppo spesso si entra nei ristoranti ed è difficile intuire, capire a chi chiedere un tavolo perché le persone in movimento sono tutte vestite diversamente l'una dall'altra. L'operatore di sala deve ritrovare il suo ruolo, e lo deve fare partendo proprio dalla divisa. La divisa serve ad uniformare una squadra di lavoro, da qui il concetto di "uniforme". Quando parlo di divisa però, non necessariamente bisogna pensare ad un'uniforme tradizionale, ad esempio quella classica camicia e gilet. Un aspetto da non tralasciare è la pulizia e l'ordine degli indumenti (stiratura ad esempio), ma possiamo tranquillamente dare sfogo al nostro gusto o seguire l'impronta stilistica del servizio/ristorante. L'importante è essere vestiti tutti uguali, dare la giusta immagine al ristorante (anche modaiola).

Le maglie in cotone (polo) sono sempre una buona scelta, ma anche camicette sobrie e pantaloni comodi. Ogni elemento/accessorio/logo/indumento che consolida la presenza di una "squadra" è sempre bello e vantaggioso per l'immagine del locale. Mi raccomando, scegliamo sempre indumenti freschi e confortevoli a garanzia anche della massima operatività!

Per i tuoi commenti
cerca il codice **77533** su **www.italiaatavola.net**

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione Direttori d'Albergo



Ripartire piano, ma con ottimismo



Credo che l'ottimismo sia la migliore medicina per qualsiasi guarigione ma, come le medicine, deve essere somministrato e assunto con cautela ed attenzione. La campagna vaccinale per fortuna sta proseguendo spedita; i contagi ed i malati sono in calo; le restrizioni si allentano; la stagione estiva è alle porte e si pensa ai viaggi ed alle vacanze al mare. I segnali di ritorno alla normalità sono evidenti: dal traffico nelle strade delle città alla riapertura di alcuni alberghi, dalla ripresa dell'attività di alcune aziende che erano in stallo produttivo al timido ritorno alla normalità della vita quotidiana. Ma non dimentichiamoci che abbiamo sulle spalle il fardello di un anno e più di grave crisi sanitaria, sociale ed economica e non possiamo cullarci su qualche segnale positivo pensando che tutto sia passato.

Con la campagna vaccinale che prosegue e la stagione estiva al via, arrivano i primi segnali positivi. Bisogna coglierli, senza scordare che settori come l'hotellerie non riavranno gli incassi perduti

Mi riferisco al fatto che le economie (e tutta la società) nazionali e mondiali hanno subito un tracollo che non si potrà cancellare con qualche timido segnale di ripresa. Dobbiamo vivere questo presente ed il futuro prossimo con la consapevolezza che tutto ciò che stiamo cominciando a riconquistare dovrà servire prima di tutto a sanare i danni subiti in passato e, solo dopo aver riportato la situazione ad un punto zero, si potrà ricominciare a vivere una normalità che avrà sapore di successi, risultati positivi e guadagni. In albergo e nei servizi in generale, a differenza dei prodotti, vige la regola che tutto ciò che non hai venduto oggi non potrai venderlo domani quindi, sia ben chiaro, tutti i mancati ricavi accumulati negli hotel che sono rimasti chiusi per mesi e mesi, sommati anche alle perdite derivate dai costi fissi comunque sostenuti, non si potranno pareggiare con i timidi segnali di ripartenza che stiamo vivendo e che vivremo nei prossimi mesi. Per cominciare a parlare di ripresa ci vorrà del tempo e sarà proprio in questo tempo che verrà che ci sarà ancora bisogno del sostegno dello Stato e dell'impegno degli imprenditori, almeno di coloro che potranno rimettersi in gioco.

Ci vogliono pazienza, fiducia, tenacia e lungimiranza per far sì che un domani, speriamo non troppo lontano, potremo tornare ad essere sereni e sorridenti, ma nel frattempo dovremo ancora fronteggiare rischi e difficoltà.

L'ottimismo però, dicevamo in apertura, è la migliore medicina e quindi dobbiamo avere coraggio e determinazione; dobbiamo credere nelle nostre capacità ed essere convinti delle nostre possibilità, con prudenza ma senza timore. Sulla scorta delle difficoltà del passato dobbiamo vivere serenamente il presente con la consapevolezza che il futuro potrà esser migliore.

Per i tuoi commenti cerca il codice **77530** su **www.italiaatavola.net**


SAN BENEDETTO
Thè
INDIAN BLACK TEA
UN'ESPERIENZA
CHE COINVOLGE
TUTTI I SENSI
SAN BENEDETTO
Thè
INDIAN BLACK TEA
LIMONE



Ezio Indiani

Presidente European Hotel Managers Association

Vaccinarsi in vacanza
per non penalizzare il turismo

Finalmente dopo tanti mesi incominciamo a vedere la luce in fondo al tunnel della pandemia. Hanno riaperto i ristoranti all'aperto e tra pochi giorni tocca pure agli spazi interni. Anche bar, teatri, cinema, stadi, palestre, piscine, fiere, congressi, feste private - pur se con rigidi protocolli - riprenderanno la loro attività. Tutti siamo speranzosi che presto ci si potrà muovere liberamente in tutta Europa con il Green Pass. Anche da America, Giappone, Canada ed Emirati Arabi Uniti i turisti potranno venire in Italia se muniti di Passaporto verde. Tutti segni nella direzione giusta, per tornare a sperare in una prossima ripresa. Gli alberghi, i ristoranti e i bar in destinazioni di villeggiatura lavoreranno molto bene questa estate e speriamo che a partire da settembre anche gli alberghi nelle città ritornino a lavorare con un'occupazione camere soddisfacente.



La vaccinazione procede ad un buon ritmo e si spera che per fine giugno più di metà della popolazione italiana abbia già ricevuto almeno la prima dose di vaccino. L'immunità di gregge è sempre più vicina. Capisco che le procedure per la vaccinazione su larga scala di tutta la popolazione italiana siano un progetto molto complesso, ambizioso e difficile, ma, leggendo le affermazioni dell'esperto Nicola Magrini sul Corriere della Sera del 20 maggio non si capisce per quale motivo un cittadino italiano debba necessariamente tornare al suo "domicilio" per la seconda dose del vaccino. I posti di vacanza sono notoriamente distanti dai luoghi di residenza, per non parlare delle isole. Magrini, direttore generale dell'Aifa, dice che dobbiamo organizzare le nostre vacanze a seconda della data del richiamo vaccinale!? Forse il direttore pensa che tutti i cittadini italiani abbiano piena libertà e disponibilità nella scelta dei periodi ferie. Non considera le turnazioni aziendali, le chiusure delle aziende per ferie nei periodi in cui casualmente potrebbe "cadere" la data del richiamo, il periodo di vacanza dei famigliari...

Chi si vaccina nel mese di maggio/giugno con AstraZeneca avrà il richiamo durante il periodo delle vacanze ed in moltissimi casi si vede costretto a rinunciare alle vacanze oppure ad organizzarsi, da destinazioni lontane, al fine di tornare nella propria città di residenza, in macchina o treno, vista la penuria dei voli. Se poi uno ha previsto le vacanze in Sardegna o Sicilia, converrebbe cancellarle direttamente. Gli alberghi sono pieni, in molti hanno confermato le date delle vacanze prima di avere la data del richiamo.

Dottor Nicola Magrini, l'industria del turismo è stata la più colpita dalla pandemia, con cali dell'85% del volume di affari. Un po' di logica e buon senso da parte di medici ed esperti per organizzare il richiamo vaccinale nei posti di villeggiatura non dovrebbe costare notti insonni. Un po' di flessibilità e buon senso non guasterebbero e sarebbero di sicuro di aiuto a tante persone e famiglie e tutto a costo zero.

Andiamo in vacanza con la tessera sanitaria e il documento che certifica la prima dose di vaccino e facciamo il richiamo nel posto di villeggiatura… come proposto dal Governatore del Veneto, Luca Zaia. Perché non si può fare nelle altre regioni? Oppure perché non c'è la possibilità di anticipare o posticipare il richiamo di qualche giorno? È così perentoria la data fissata del richiamo?

Per i tuoi commenti cerca il codice **77346** su **www.italiaatavola.net**


100% FARINE NATURALI
senza additivi
SEMPLICEMENTE
GUSTO

Valerio Beltrami
Presidente Amira



Arte della cucina al tavolo
Un'usanza da recuperare



Dopo aver trattato nell'articolo scorso l'argomento dell'accoglienza, ora voglio parlare dell'arte della cucina al tavolo, un modo per incuriosire il nostro ospite. Come la definisco io, "una coccola in più". La cucina al flambé è nata dall'esigenza di scaldare le vivande. Le prime testimonianze parlano di scaldavivande alimentati con della brace con candele o alcol che permettevano di mantenere le pietanze in caldo in sala da pranzo. Il ricettario "Cuisinier Moderne" del 1742 presenta le prime testimonianze in cui si parla di un piatto di pernice preparato in cucina e rifinito in sala su una specie di lampada ad alcol. Pare che il primo ad utilizzare la lampada fu il maître d'hotel del Cafè de Paris di Montecarlo Henry Charpertier nel 1895. Una sera quando la cucina era già chiusa, al Cafè giunse il principe di Galles che divenne poi Re Edoardo VII; il maître riuscì a trovare delle crêpes già pronte in cucina, le portò in sala, sistemò la lampada su un carrello, lo avvicinò al tavolo e diede inizio alla sua creazione che risultò essere straordinaria, tanto che ancora oggi viene proposta. Queste furono le prime crêpes della storia.

Il periodo che esaltò l'arte della cucina al flambé fu quello della Belle époque, dove tutti i grandi hotel e ristoranti adottarono questa tecnica. Oggi come allora la cottura in sala da pranzo è un'arte di grande impatto scenografico, che oggi si sta riconquistando le luci della ribalta, e lo sarà ancor di più con il termine di tutte le restrizioni dovute al Covid-19. Ogni movimento del maître deve essere calibrato, cucinare davanti al cliente esige una precisione che si acquisisce solo dopo tanta esperienza. Il cliente viene emozionato e stregato dal fascino che il maître e la lampada riescono a trasmettere, dai movimenti eleganti, dal fuoco e infine da quella fiamma che illumina tutto il ristorante.

Esistono vari tipi di lampade (in argento, acciaio, rame), di altezze diverse, ed esistono anche carrelli predisposti per cucinare. Non ha importanza il materiale che viene usato, è invece importante che tutto sia sempre ben pulito. Per la padella si consiglia quella di rame ad alto spessore con interno in acciaio inox 18/10 e con il manico in legno, questo per evitare che si surriscaldi e crei problemi a chi sta lavorando. Il lavoro alla lampada può sembrare facile, ma va ricordato che chi opera dietro a un guéridon oltre ad essere un buon attore deve conoscere perfettamente il lavoro che sta svolgendo, questo per evitare di rovinare tutto con un risultato contrario a quello che si desidera, richiede una perfetta mise en place, questo perché durante la preparazione non si può mai interrompere il lavoro che si sta portando avanti.

Come ultima cosa, aggiungo che vi potrà capitare di vedere le stesse ricette preparate in maniera diversa, ad esempio per la frutta si può usare o no il burro, un distillato invece di un altro, ecc. Non sono errori ma usanze, questo perché il lavoro alla lampada dà spazio ad ognuno di personalizzare le varie ricette.

Per i tuoi commenti cerca il codice **77375** su **www.italiaatavola.net**



Ernesto Molteni

Presidente Abi Professional

Umberto Caselli rimarrà un faro per tutto il mondo del bartending

Purtroppo la scomparsa del nostro presidente onorario Umberto Caselli ci ha lasciato un vuoto che difficilmente riusciremo a colmare. Ho chiesto a Gianmario Artosi, neo eletto al comitato esecutivo nazionale Abi Professional, di raccontarci qualche aneddoto per illustrare la sua immagine in modo completo e razionale.

Umberto si è avvicinato al mondo delle associazioni tramite l'allora fiduciario Aibes Osvaldo Lodola, (papà di Stefania Lodola, nostra efficiente segretaria). Ha lavorato all'Hotel Michelangelo con i barmen Zecca (Tonino e il fratello).



Ha iniziato a far crescere l'associazione lavorando con i grandi barman che hanno fatto la storia del bartending mondiale: Angelo Zola, Stefano Preti, Luigi Parenti, Nino Cedrini. Insieme a Nino Cedrini e Luigi Parenti, alla fine degli anni '70, Umberto ha iniziato a organizzare corsi di formazione, i primi di questo genere in Italia.

Umberto diventò presidente di Aibes, collaborò alla fondazione di Solidus, iniziò un rapporto di fiducia e stima da parte di molte aziende della produzione liquoristica nazionale e internazionale.

Tramite il Conte Enrico Perrod prima e il Conte Rodolfo Guidi poi, iniziarono le attività di promozione e spesso per organizzare le presentazioni di questi prodotti venivano chiamati i barman di Aibes. Con Martini e Rossi, tramite il Conte Riccardo Riccardi, iniziò un percorso di collaborazione.

Molte aziende di produzione o di importazione grazie ad Umberto intrapresero collaborazioni con Aibes e Iba - International Bartender Association. Umberto Caselli, durante la sua presidenza Iba, ha lavorato molto con diverse associazioni estere. Iba aveva un comitato di docenti di tutto il mondo che si adoperavano per formare barman con una grande specializzazione. Inizialmente ne esisteva solamente uno in Europa e poi, con grande successo, ne fu istituito uno a Singapore.

Iniziò ad essere coinvolta la stampa di tutto il mondo nel premio "Press Prize Bar Life", veniva assegnato annualmente a un giornalista o a uno scrittore che avesse scritto riguardo il mondo del bar.

Di Umberto ho sempre apprezzato la determinazione, il prendere decisioni importanti per il bene delle varie associazioni. Persona di grande carisma, coinvolgente e trainante. Innovatore e risoluto nel far rispettare le regole. Persona estremamente sofisticata ma allo stesso tempo umanamente semplice. Amante dell'ordine e della puntualità, con difficoltà accettava anche piccoli ritardi o distrazioni. Ha lasciato una traccia professionale indelebile per chi crede in una professione di grande sacrificio, la professione più bella del mondo.

Toccherà a noi fare tesoro di tanto insegnamento. Umberto fino alla sua partenza ci ha lasciato tanti esempi da seguire, tante tessere per comporre quel puzzle professionale che vede in primo piano i giovani, sempre tra le sue priorità. Nel ricordo delle sue parole e con la partecipazione e l'aiuto di tutti sono sicuro che riusciremo a rendere l'arte del ricevere lo strumento principe del bartender. Sarà un gran lavoro di squadra, quella squadra che a Umberto è sempre piaciuta.

Per i tuoi commenti cerca il codice **77549** su **www.italiaatavola.net**

COLAZIONE IN HOTEL
ANCHE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE E AL LATTOSIO

Da Nutrifree (brand di Nt Food) una gamma completa di prodotti per la colazione in hotel, per segnare un vantaggio competitivo rispetto alla concorrenza e attirare un segmento di clientela sempre più importante



La colazione è un momento fondamentale dell'esperienza in hotel. Che si tratti di soggiorno di lavoro o di vacanza, la colazione acquisisce il valore di un pasto principale, in cui il cliente ricerca varietà e servizio. Oggi sempre più strutture ricettive si trovano a dover fare i conti con il fenomeno delle intolleranze alimentari. Secondo i dati dell'ultima relazione al Parlamento sulla celiachia, sono oltre 225mila i celiaci diagnosticati in Italia e si stima che circa 400mila persone siano in attesa di diagnosi. Il fenomeno è ancora più rilevante se osserviamo i numeri della "gluten sensitivity", patologia che secondo gli studiosi colpirebbe ben 3 milioni di persone in Italia, o l'intolleranza al lattosio, fenomeno che, secondo il Rapporto Eurispes 2017, riguarda ben oltre 4 milioni di persone nel nostro Paese.

Il cambiamento delle abitudini alimentari e l'aumento del numero di persone intolleranti sono ormai fenomeni non più trascurabili, che cambiano radicalmente anche la proposta di colazione in hotel. «Accogliere il consumatore intollerante con un'offerta completa e di qualità - spiega **Enrico Cecchi**, direttore commerciale e marketing Nt Food - è senz'altro un elemento di grande valore, capace di elevare il percepito del soggiorno e di conseguenza della struttura. È una fonte di vantaggio competitivo importante rispetto alla concorrenza che permette di distinguersi e attirare un segmento di clientela sempre più importante».

Ne ha fatto un elemento di forza Nt Food, realtà di riferimento nel mondo delle intolleranze, che con il marchio Nutrifree ha creato un assortimento dedicato al mondo breakfast gluten e lactose free: biscotti, cornetti, brioche, muffin, fette biscottate, cereali. Il tutto disponibile in pratici formati monoporzione, perfetto per un servizio sicuro da contaminazioni e senza sprechi di prodotto.

Le esclusive Nutrifree per la colazione senza glutine e lattosio

Recentemente l'azienda ha completato la propria proposta per la prima colazione con il lancio della nuova linea Cornetti senza glutine e lattosio. Morbidi e fragranti, i Cornetti Nutrifree sono disponibili nella variante classica e ripieni di golosa farcitura ai frutti di bosco. Il pratico formato monoporzione li rende perfetti per una gestione pratica e sicura da parte degli operatori del fuori casa. Per agevolarne la presentazione, i due prodotti sono veicolati all'interno di un display box da 5 confezioni.

«Da sempre ci impegniamo per portare innovazione nel campo del free from food - precisa **Enrico Cecchi** - con l'obiettivo di offrire ai nostri consumatori maggiore varietà di scelta e un gusto affine a quello dei prodotti convenzionali. Con questo nuovo lancio completiamo la nostra offerta dedicata al mondo breakfast, offrendo un prodotto unico per riscoprire tutto il gusto della colazione gluten e lactose free».



Oltre alla linea Cornetti, Nutrifree offre un assortimento completo e variato di Brioche, disponibili in 5 diversi gusti e farciture: cacao, albicocca, cacao dark, con gocce di cioccolato e le ultime nate, le Brioche con farina integrale, farina di riso integrale, farina di sorgo e fiocchi di avena integrale.

Altra esclusiva firmata Nutrifree per la colazione senza glutine e lattosio è la Fetta Biscottata monoporzione. Le uniche fette biscottate senza glutine disponibili nel pratico formato





monoporzione da due fette. Croccanti e friabili, sono veicolate nel pratico display box da 12 pezzi.

Molte le soluzioni di pane a fette e panini senza glutine "apri e mangia", come il pratico Panfette, da oltre 10 anni il fiore all'occhiello dell'offerta firmata Nutrifree. Il Panfette, pane casereccio a fette con olio evo, è di-





sponibile nel pratico formato monoporzione da due fette, perfetto per offrire un servizio sicuro da contaminazioni e senza sprechi. La nuova ricetta, inoltre, formulata sempre con materie prime di qualità senza glutine e senza lattosio, soddisfa a pieno le esigenze della ristorazione: il Panfette è "apri&gusta", non richiede pertanto di essere scaldato, ma può essere consumato tal quale. Disponibile in tre varianti di gusto: classico, integrale e ai cereali.

Le soluzioni espositive

Per valorizzare al massimo la presentazione dei prodotti e creare un angolo gluten free, Nutrifree ha studiato degli espositori da banco di grande appeal visivo. «È fondamentale - sottolinea Cecchi - valorizzare l'offerta "free from" con i corretti strumenti di comunicazione, in modo da guidare il consumatore nella scelta del prodotto più indicato in base alle proprie esigenze. Come azienda siamo sempre a disposizione per supportare gli operatori con materiali dedicati e con la consulenza del nostro reparto marketing anche per la personalizzazione dei diversi strumenti: dai menu ai segnatavoli, dalle soluzioni espositive ai gadget».

Espositore in legno

L'elegante espositore in legno permette di presentare al meglio l'assortimento Nutrifree dedicato alla prima colazione. Una soluzione modulare perfetta per creare un angolo gluten free dedicato ai propri ospiti intolleranti.

Kit Special Breakfast

Un ricco assortimento di monoporzioni senza glutine e senza lattosio per una prima colazione appagante e in







completa sicurezza: Panfette classico 75 g, Corn Flakes 25 g, Biscotti 40 g e Fette Biscottate 25 g. Disponibile in pratico display box espositore.

Riprendiamoci la colazione senza glutine anche in vacanza!

Grazie ad una partnership con Nicolaus Club, Nutrifree accompagnerà celiaci e intolleranti anche nelle loro vacanze, facendoli sentire coccolati in un'esperienza sicura e senza pensieri. In questa prima fase Nutrifree approderà al Nicolaus Club La Giurlita, al Nicolaus Prime Il Gabbiano e al Nicolaus Club Bagamoyo Resort, con l'intento di essere presente in futuro in tutti i club del gruppo.

«Poter accompagnare i nostri clienti anche in vacanza - commenta Enrico Cecchi - questo è per noi un altro importante traguardo in linea con la nostra filosofia. Nel Gruppo Nicolaus abbiamo trovato un partner affidabile, attento quanto lo siamo noi alla qualità e all'ascolto delle esigenze della clientela. Insieme abbiamo tracciato un percorso esperienziale in grado di accogliere il consumatore intollerante e accompagnarlo durante tutto il soggiorno, offrendo gusto, varietà e soprattutto la serenità di un prodotto sicuro e certificato. Per iniziare la vacanza con lo spirito giusto e far sentire la nostra vicinanza, abbiamo pensato ad una "Box del Sorriso" firmata Nutrifree, ovvero un welcome kit contenente una selezione dei nostri migliori snack monoporzione dolci e salati».

cod 77113

Nt Food
via della Galeotta, loc. Tei 6/c - 55011 Altopascio (Lu) - Tel 0583 216383
foodservice.nutrifree.it





L'ITALIA SI PREPARA AL BOCUSE D'OR MA L'OSTACOLO SONO I GIUDIZI... FRANCESI

Alessandro Bergamo guida il team italiano nella competizione internazionale con finale a Lione. La chef Viviana Varese, già in giuria in questo evento, ha fiducia nella squadra ma teme i criteri di valutazione che terrebbero conto troppo dei canoni della cucina francese. «Team, sincronia e singoli elementi fondamentali nella competizione», ha osservato



di ***Antonio Iacona***

Dopo l'intervista realizzata per Italia a Tavola con il Maestro Ciccio Sultano, proseguiamo il nostro percorso verso la finalissima del Bocuse d'Or 2021, in programma il prossimo settembre a Lione. Lo facciamo con un'altra firma del panorama dei ristoranti italiani stellati Michelin: quella vivace, frizzante ma anche lucida, precisa, decisa della chef **Viviana Varese**.

Oltre che sulla sua solida carriera ai fornelli, l'abbiamo incalzata sul fronte della sua esperienza come giudice al prestigioso concorso. Vivere, infatti, il Bocuse d'Or come membro di giuria ha ugualmente la sua importanza, emozione e bagaglio culturale che, riteniamo, è certamente indimenticabile.

La chef del ViVa Viviana Varese, 1 stella Michelin, ha anche annunciato l'apertura di un altro ristorante, questa volta nel meraviglioso, profondo sud: a Noto, in Sicilia, capitale del barocco, dove la cuoca stellata ritrova le sue ra-

dici e dove apre il Villadorata Country Restaurant. Ecco come ci ha risposto.

Chef Varese, la finale di Lione 2021 del Bocuse d'Or si avvicina, la competizione di cucina più importante al mondo e l'Italia sarà protagonista con il team capitanato da Alessandro Bergamo. È un segnale di ripartenza anche per la ristorazione italiana?

Secondo me è un segnale di ripartenza mondiale, o almeno speriamo che lo sia, poiché il settore della ristorazione e del turismo sono tra i più colpiti.

Anche Lei ha vissuto l'emozione del Bocuse d'Or in qualità di membro della Giuria. Si sente di dare dei consigli ai nostri ragazzi che si stanno allenando per affrontare questa grande sfida?

Consiglierei a chiunque intraprenda un percorso nel mondo dell'alta ristorazione e un concorso internazionale di essere sempre fortemente motivato e tenace, ma anche fiducioso e di pensare che ci sarà un futuro.

La Bocuse d'Or Italy Academy sta lavorando molto per la buona riuscita del Team Bergamo e per il riassestamento dell'Accademia stessa. Accanto allo storico direttore Luciano Tona, oggi ci sono Enrico Crippa e Carlo Cracco, due maestri del panorama gastronomico mondiale. Anche la Federazione Italiana Cuochi con il presidente Rocco Pozzulo, ha scelto di supportare l'iniziativa ed il lavoro dell'Accademia, una squadra forte, ma cosa manca a suo avviso all'Italia per riuscire a conquistare il podio del Bocuse?

All'Italia non manca nulla per gareggiare, ma al Bocuse d'Or manca una visione della cucina italiana. Dovrebbero cambiare i criteri di valutazione dei piatti che si rifanno alla tradizione francese.

In una competizione mondiale come il Bocuse quanto contano in percentuale le capacità del singolo, il lavoro di squadra, la conoscenza dei prodotti e la velocità di esecuzione? Cosa si potrebbe potenziare e cosa da cancellare?

In una competizione come il Bocuse conta soprattutto il team, la sincronia tra i compiti dei suoi membri.

Per uno chef del suo talento, far parte della giuria del Bocuse d'Or ha un particolare significato? Se sì, quale?

Il significato più grande per me nell'aver partecipato alla giuria è stato essere una chef donna e ritengo fondamentale che all'interno delle grandi competizioni internazionali aumenti il numero delle figure femminili dell'alta gastronomia sia tra i partecipanti sia tra i giudici, sia nei ruoli importanti all'interno dei ristoranti.

Ci aggiorni, infine, sul suo rientro nel pieno della ristorazione. Fornelli nuovamente accesi e ripresa in vista? Ci auguriamo proprio di sì...

In quest'anno difficile mi sono inventata uno shop di prodotti da vendere online e dal 1° giugno apro un ristorante in Sicilia, a Noto, un country restaurant all'interno di un meraviglioso country house hotel tra agrumi, ulivi e mandorli. Sarà un ritorno alle mie radici, al sud e al contatto con la natura.

Ovviamente anche VIVA Viviana Varese ristorante a Milano è pronto a riaccogliere i suoi clienti italiani e stranieri. cod 77448





ORA TUTTI POSSONO AVERE UNO CHEF A DOMICILIO

A marzo 2020 il mondo e in particolare l'Italia sono stati travolti da una pandemia che ha cambiato la vita di tutti noi. Dal poter uscire a pranzo e cena quando lo si desiderava, siamo stati costretti a chiuderci in casa, per evitare che si diffondesse maggiormente questo virus incontrollabile. Durante i primi mesi di lockdown gli italiani hanno quindi riassaporato la passione per la cucina, sperimentando nuove e tradizionali ricette, per accompagnare le proprie giornate. Conclusosi il periodo di prima chiusura e l'estate, il timore per il contagio ha portato molti a prediligere un pranzo o una cena a casa, trasformando il proprio salotto in un ristorante. È proprio in questo periodo che è spopolata la figura dello chef a domicilio.

Gli chef a domicilio sono stati per lungo tempo delle figure "elitarie", legate prima alle corti reali e nobiliari e poi a personaggi importanti e volti noti. Grazie alla pandemia il pubblico di questi chef si è ampliato, portando questa categoria di lavoratori a non essere soltanto considerati come uno "strumento" di cucina, ma veri "personaggi", con seguaci e clienti di tutte le età e classi sociali.

Ma che cosa fa nello specifico uno chef a domicilio? Come si struttura il servizio? Che rapporto si instaura con la clientela? Qual è l'ingrediente segreto per diventarne uno? A questi quesiti risponde **Andrea Poli**, aka "**Memo's**", un giovane chef a domicilio che partendo dalla cittadina di Parma ha raggiunto in poco tempo clienti in tutta Europa.

Andrea, perché hai scelto di diventare uno chef a domicilio? Perché Memo's? Racconta del progetto e di come hai dato inizio a questa idea.

Questo mestiere nasce per caso. Un amico mi aveva chiesto di preparare una cena in occasione dell'anniversario con la sua fidanzata. Mi sono organizzato con quello che avevo in casa e ho servito loro un menu completo. Grazie a quella prima cena ho capito cosa volessi fare nella vita. Mancava il nome. Quando sono tornato da Parigi per un viaggio di piacere con alcuni amici, ripercorrendo nella memoria le giornate, ho notato una cosa. Ciò che ricordavo con affetto non erano i monumenti della città, ma i piccoli momenti condivisi, le persone incontrate, le vie percorse, le "memories". Da qui il nome Memo's. Quando preparo la cena per un cliente voglio lasciargli quella impressione, quel qualcosa che gli ricordi per sempre della nostra serata insieme.

Perché, secondo te, il mestiere dello chef a domicilio è diventato così popolare? Che rapporto si instaura con la clientela? Cos'è cambiato con la pandemia?

Uno chef a domicilio ti permette di vivere l'esperienza del ristorante comodamente da casa tua, dove non devi per forza essere vestito elegante e dove vivi la quotidianità, che per una serata viene catapultata in un altro mondo. La pandemia ci ha sicuramente aiutati molto: dalla vita normale si è passati prima ad un lockdown totale e poi a restrizioni che vincolavano le abitudini di tutti noi. La paura del virus ha portato tutti a cucinare e poi ordinare delivery. Lo chef a domicilio rappresenta ora il ristorante per l'occasione speciale, come un anniversario o un compleanno, una semplice cena tra amici o con la propria famiglia. È una coccola, un comfort, un momento di lussuosa intimità.

Nel futuro come si evolverà questa figura? Tutti i ristoratori possono essere chef a domicilio? Qual è l'ingrediente segreto per diventarlo?

Rimarrà, a mio parere, uno sfizio per chiunque abbia voglia di uscire dalla routine. I ristoratori dovrebbero ora capire se rivoluzionare il modo di fare cucina o continuare per la tradizionale via del locale. Serve però una caratteristica fondamentale per fare il nostro lavoro: l'empatia. Non basta servire i piatti o descrivere il menu, sono d'obbligo accoglienza, ospitalità, gentilezza, disponibilità e tante risate. Bisogna, sempre nel rispetto dei clienti, instaurare un rapporto di "amicizia", per far sentire l'ospite davvero a "casa".

Qual è il tuo sogno? Hai progetti a lungo termine?

Il mio sogno sarebbe quello di creare un laboratorio culinario, un ristorante di casa, con pochi coperti e prodotti artigianali da regalare a seguito del servizio e vendere online, per lasciare alle persone un ricordo del momento condiviso insieme. Sarà all'inizio complicato ma mi renderebbe l'uomo più felice del mondo. cod 77355

Per informazioni:
www.jacleroi.com







SOTTO LA TOQUE: CREATIVO, DINAMICO, EQUILIBRATO

TOMMASO FOGLIA



di ***Carla Latini***

Tommaso Foglia classe 90, nasce a Nola, provincia di Napoli, e muove i suoi primi passi nel panificio di famiglia dove coltiva la passione per i lievitati. Poco più che adolescente, nel 2007 si trasferisce a Sant'Agata sui Due Golfi, nella cucina bistellata del celebre Don Alfonso 1890 che lo guida verso la crescita professionale attraverso le esperienze di pasticceria presso il Ristorante Baby a Roma e Le Sirenuse a Positano. Torna poi nel 2011 come pastry chef presso la Maison Iaccarino. Significanti sono state le esperienze all'estero presso La Mamounia Palace Hotel di Marrakech, negli Emirati Arabi per l'apertura del Don Alfonso Dubai, nel Wiltshire presso il Whatley Manor, passando per l'Irlanda presso il 2 stelle Michelin Patrick Guillbaud. Nel 2017 approda nel capoluogo emiliano presso il ristorante 1 stella Michelin I Portici. Dal 2018 sposa il progetto lucano di Don Alfonso presso il San Barbato Resort di Lavello (Pz) con il ruolo di executive pastry chef. È stato insignito del premio Altissimo Ceto Award 2011 e selezionato per il premio Mangia e Bevi 2017. Ha vinto il Premio Emergente Pastry Chef 2020 Under 30. cod 77221

- ***Da bambino cosa sognavi di diventare?***
Panettiere
- ***Il primo sapore che ti ricordi.***
La cannella, usata molto nei dolci tradizionali napoletani
- ***Qual è il senso più importante?***
La vista
- ***Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.***
Il Tacos dolce con namelaka alla liquirizia e caviale di fagioli di Sarconi Igp
- ***Come hai speso il primo stipendio?***
Un computer Apple
- ***I tre piatti da provare almeno una volta nella vita.***
Spaghettoni alle vongole, Parmigiana di melanzane e come dessert Millefoglie con crema pasticcera alla vaniglia
- ***Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?***
Il gorgonzola
- ***Qual è il tuo cibo consolatorio?***
Pane e cioccolato
- ***Che rapporto hai con le tecnologie?***
Ottimo, ad oggi sono un grande aiuto, ma allo stesso tempo non bisogna dimenticare i rapporti umani
- ***All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?***
La lasagna
- ***Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?***
Due grandi maestri: Alfonso Iaccarino e Gino Fabbri
- ***Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?***
"Il sole" di Munch
- ***Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?***
"I want to break free" dei Queen


eurofides®
IL N°1 PER LE SHOPPER E IL CONFEZIONAMENTO
LINEA MONOUSO
E TAKE AWAY
5000 articoli Packaging e Monouso - Consegna in 24/48 ore - Prodotti Personalizzabili
Acquista su www.eurofides.com

PIZZA IN TEGLIA
UN CLASSICO CHE SI ADATTA AI TREND DI OGGI





di ***Gabriele Ancona***

Profumata, alta e soffice, una ricetta da acquolina in bocca, la pizza al trancio è la mamma di tutte le versioni di street food. Interpreta uno stile allo stesso tempo "veloce" e "lento". Sfornata a raffica, viene consumata trattenendo l'avidità, perché il trancio duri più a lungo. Una pizza che ha il sapore della tradizione così come quello della creatività.



La pizza al trancio è la mamma di tutte le versioni di street food. Miscela la tradizione e la creatività, interpretandola secondo diverse scuole di pensiero. La mano del pizzaiolo, le materie prime, le attrezzature

Zero compromessi sulle materie prime

Una delle sue bandiere è **Gabriele Bonci**, che a Roma, dove la pizza in teglia tradizionale è bassa e croccante, lui la propone alta, alveolata. Bonci è l'attuale Personaggio dell'anno in carica, nella categoria Pizzaioli, avendo vinto nel 13° sondaggio Premio Italia a Tavola.

«Per realizzare un'ottima pizza in teglia alla romana - spiega - bisogna partire in primis dalle materie prime. Zero compromessi. Utilizzare solo prodotti di altissima qualità, naturali, etici e sostenibili. Quattro i punti fermi: idratazione, lievitazione, sale e olio, cottura. Una pizza in teglia degna di questo nome deve avere una percentuale d'acqua nell'impasto pari almeno al 70%, ma per un risultato ottimale consiglio l'80% di acqua. Affinché l'impasto abbia una corretta maturazione è necessario che lieviti almeno 24 ore, possibilmente a una temperatura di 4/6 gradi. Non vanno utilizzati più di 4 grammi di lievito di birra disidratato per ogni chilo di farina».

«Quando si impasta - puntualizza Bonci - non va messo mai il sale insieme al lievito e si chiude l'impasto con un buon olio evo. La pizza in teglia dovrebbe cuocere a una temperatura di circa 350 gradi, ma se ciò non fosse possibile, va infornata nel forno preriscaldato al massimo della temperatura e cotta prima nella parte bassa per poi ultimare la cottura nella parte centrale del forno».

Trancio gonfio e lievitato

A Milano, tra i rappresentanti di primo piano della pizza in teglia, la famiglia-marchio Spontini, a cui la giornalista Roberta Schira ha dedicato il libro "Spontini". «La nostra pizza - si riporta nel volume il pensiero di **Massimo Innocenti**, alla guida del Gruppo che ha mosso i primi passi nel 1953 - è sempre uguale e sempre diversa: uguale nel senso del rispetto e della fedeltà alla ricetta originaria, diversa per le mille varianti umane e tecniche che possono influire sul prodotto finale. La pizza è qualcosa di vivo, sensibile e risente di numerosi fattori: dell'acqua, di un pizzaiolo innamorato, di un forno vecchiotto, ma soprattutto del clima e dell'umidità. I parametri della bontà sono comunque riconoscibili al di là delle differenze. Per me un trancio è assolutamente perfetto quando è morbido, morbidissimo sopra e croccante sotto; la pizza deve essere gonfia e lievitata come una torta venuta bene e non incavata come un soufflé che si è sgonfiato. Il nostro segreto per ottenere questo risultato è la cottura violenta e velocissima, in modo che gli ingredienti non si stressino e mantengano il loro sapore. Cosa vuol dire? Da noi, cinque minuti a 400°C».

Il valore aggiunto delle teglie in alluminio

Ma la pizza in teglia non è solo fattore umano e materie prime. Le attrezzature rappresentano un elemento cardine sia a livello di preparazione sia di servizio. Pentole Agnelli di Lallio (Bg) da oltre un secolo è un alleato dei professionisti della cucina.

«Anche se è limitativo parlare di teglia in modo generico - racconta **Angelo Agnelli**, ceo dell'azienda lombarda - ed è molto complesso parlarne in modo dettagliato, cerchiamo di ➡

chiarire quali devono essere le principali caratteristiche del prodotto che dobbiamo usare a tale scopo e che, spesso, malgrado la straordinaria evoluzione dei forni odierni, è in grado di fare la differenza. Il materiale principe utilizzato per le teglie da forno professionali è l'alluminio: metallo straordinariamente duttile sia per la capacità di diffondere il calore in modo omogeneo, sia per essere leggero e robusto al tempo stesso e anche ufficialmente conforme alle normative igieniche di cottura e di conservazione alimenti stabilite dal decreto legge n° 76 del 18/04/2007. Grazie al basso peso specifico dell'alluminio è possibile utilizzare spessori fino a 2 mm che possono quindi essere di 2 o 3 volte superiori rispetto alle teglie di acciaio inox in uso comune. Questo forte spessore delle teglie in alluminio fa sì che non si distorcano durante le fasi di cottura mantenendo la superficie a contatto con i cibi perfettamente piana, migliorando quindi anche l'omogeneità di diffusione dei condimenti/grassi in cottura; cosa impensabile con le tradizionali teglie di acciaio inox».

«Per migliorare ulteriormente la stabilità del piano di cottura - sottolinea Agnelli - alcuni di questi strumenti si possono avvalere di una nervatura di rinforzo sul bordo, bacinelle da 2 mm di spessore. Essendo l'alluminio inoltre un materiale duttile si presta a innumerevoli forme e misure. L'evoluzione delle prestazioni dei forni deve quindi essere seguita, pari passo, da una sempre più corretta evoluzione dello strumento di cottura. Una teglia troppo pesante implica una scarsa maneggevolezza, mentre una meno pesante rende più appropriata la cottura nel forno, il lavaggio e lo stoccaggio. Inoltre permette di non affaticare l'operatore e quindi dare più energia e



Salame e broccoletti - Gabriele Bonci

costanza alla produttività. Gli spessori variano da 1 mm a 2 mm nelle normali teglie».

Teglie, pale e rotelle da taglio: gli strumenti fondamentali per il servizio

A cottura ultimata la teglia va estratta dal forno e servita. A Montale (Pt), Gi.Metal progetta e produce articoli professionali per pizzerie, dalle pale alle rotelle da taglio, passando, appunto, dalle teglie e dagli strumenti di servizio anche per questa tipologia di pizza.

«Gi.Metal - spiega **Marco D'Annibale**, fondatore e ceo dell'azienda toscana - ha gli strumenti giusti anche per la pizza in teglia: pinze in acciaio inox per la movimentazione di teglie di qualsiasi dimensione e profondità in totale sicurezza, strumenti per il taglio come rotelle, speciali coltelli, tronchetti e le classiche forbici. Produciamo da oltre 35 anni strumenti per aiutare il pizzaiolo a lavorare meglio e in modo più veloce e produttivo. Le nostre pinze per teglie in acciaio inox con manico in polimero sono resistenti al calore e ideali per la movimentazione di teglie di qualsiasi dimensione e profondità. Una vite presente sul corpo dell'oggetto permette di regolarne l'altezza a seconda di quella del bordo. Il dente superiore permette di aggrappare in modo sicuro la teglia e di tirarla a sé. Ne produciamo anche con manico tubolare in acciaio inox. Lo strumento è regolabile per garantire la presa delle teglie aventi bordo di varie dimensioni con tacca laterale per l'ancoraggio del bordo della teglia. Sono disponibili in due lunghezze, a seconda della profondità del forno e della praticità. Molto articolate le referenze per il taglio. La rotella permette un taglio netto e senza sforzo grazie all'estrema scorrevolezza della lama e al manico ergonomico. Indicato per la teglia il tronchetto. Le due punte permettono di tagliare alla perfezione la pizza senza sforzo anche vicino al bordo e



senza girare lo strumento o la teglia. La lama è in acciaio inox temperato. Il manico è in polimero resistente alle alte temperature, antiurto e antigraffio. Anche il coltello speciale taglia pizza è stato progettato per rendere più facile e scorrevole il taglio, in particolare per quella in teglia. Grazie alla lama da 14 cm in acciaio inox temperato riaffilabile, all'impugnatura ergonomica, alla sua forma specifica, con un solo movimento si riesce ad arrivare al bordo della teglia».

Protagonista anche nel regno della tonda

Strumenti studiati per i professionisti. **Corrado Scaglione**, titolare dell'Enosteria Lipen a Triuggio (MB), è membro dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Un cultore della pizza in tutte le sue declinazioni.

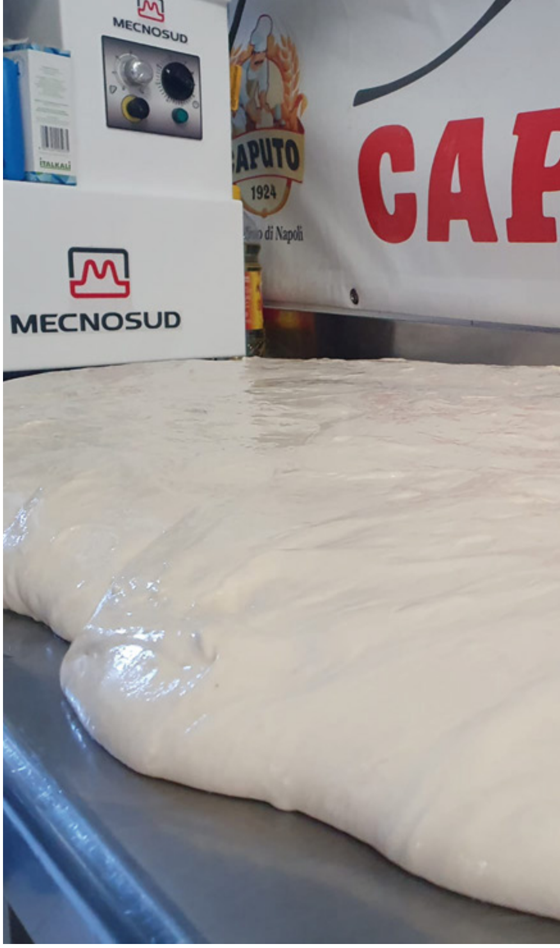
«La pizza in teglia - racconta - è un prodotto che nasce per il popolo e grazie alla sua fama, con il tempo, trova spazio sulle grandi tavole in veste gourmet o, meglio, contemporanea. Oggi il suo impasto trova espressione nei locali che fanno pizza tonda. La pizza cotta in teglia viene proposta in menu anche molto complessi, perché la gestione della rigenerazione riesce a migliorarla ulteriormente. Un appeal anche estetico, soprattutto quando servita in degustazione a fette. Non esiste una ricetta precisa che la classifichi e quindi permette ai pizzaioli di potersi sbizzarrire con la fantasia e mettere a frutto la conoscenza dei grani. Noi la vediamo così: impasto semintegrale con una maturazione e fermentazione di 24 ore circa, con l'aggiunta di mais estruso e semi di girasole. Quando la base è cotta viene farcita con bufala e basilico, per poi essere ripassata in forno per 3 minuti a 280°C . A cottura ultimata si completa con tanta Bologna tagliata sottile, la si porziona e rifinisce con stracciatella e pistacchi di Bronte». L'orizzonte della pizza in teglia è sconfinato.

cod 77389

Coltello taglia pizza - Gi.Metal







IL PIZZAIOLO VINCENZO FOTIA HA SCELTO L'ALTA QUALITÀ DELLE FARINE MULINO CAPUTO

di *Giorgio Lazzari*

Ingredienti di qualità legati al territorio, molti sacrifici e una formazione continua. Sono questi gli ingredienti per una pizza napoletana d'eccellenza, come ci spiega **Vincenzo Fotia**, in arte "L'Artigiano della pizza". Calabrese "Doc", classe 1978, dopo una lunga gavetta e un percorso di continua crescita, oggi è riconosciuto come uno dei 100 pizzaioli napoletani migliori al mondo. Oggi nel suo locale di Siderno, in provincia di Reggio Calabria, sforna pizze inimitabili, da quelle con l'impasto classico in stile napoletano contemporaneo, fino alle più particolari con curcuma o carbone vegetale, ma non manca anche un'ottima e pluripremiata gluten free. I condimenti spaziano dagli originali ingredienti campani alle eccellenze calabresi come la cipolla di Tropea.

«Ho iniziato a conoscere questo mondo all'età di 16 anni. Un po' per bisogno, un po' per passione - ricorda Vincenzo - ho raggiunto mio fratello Antonio, già pizzaiolo, nella bellissima città di Firenze. In questo modo ho iniziato a conoscere un mestiere a me estraneo, ma che mi suscitava tanta passione, la stessa che oggi mi ha portato ad essere un grande maestro della pizza napoletana, ma soprattutto ad amare il mio mestiere dove riverso ogni giorno tanto amore».

Nel 2010 Vincenzo, che vanta anche il titolo di maestro istruttore dell'Accademia nazionale della "Pizza Doc", rientra in Calabria dove lancia la sua attività, che negli anni ha raccolto numerosi premi e riconoscimenti. «La formazione è alla base del nostro mestiere», assicura il pizzaiolo. «Il locale è cresciuto di pari passo con lo studio e la passione per gli impasti. Ora dobbiamo trasferire





quest'arte anche ai giovani, sin dalle scuole alberghiere, in modo da non perdere un patrimonio di conoscenze. Nell'ultimo periodo ci siamo orientati verso corsi online, ma presto torneremo a vederci in presenza. L'Accademia nazionale "Pizza Doc" nasce dall'idea di "professionalizzare il lavoro del pizzaiolo": non vendiamo semplicemente dei corsi ma ci poniamo l'obiettivo di offrire ai nostri iscritti vere e proprie "esperienze" di vita, professionali e tecniche, che cerchiamo di trasmettere al meglio durante i nostri corsi. Il mio motto è sempre stato: "impara l'arte del pizzaiolo e crea il lavoro con le tue mani"».

Le farine di alta qualità Mulino Caputo garantiscono risultati eccellenti

Vincenzo Fotia sottolinea orgoglioso la collaborazione con fornitori selezionati sul territorio, tra i quali non poteva mancare Mulino Caputo, di cui è ambasciatore per la Calabria. Lo storico mulino napoletano dal 1924 offre a professionisti e appassionati dell'"Arte bianca" farine di altissima qualità, prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione. Caputo, che utilizza solo grano selezionato, produce un'ampia gamma di farine per impasti dolciari, della panificazione, della pasta e della pizza, con numerose tipologie destinate alle diverse lavorazioni. Si tratta di una realtà storica, apprezzata in tutto il mondo grazie al "Metodo Caputo", che preserva al massimo la naturalità e l'autenticità dei sapori. Autorevolezza, spontaneità e tradizione caratterizzano da sempre la famiglia Caputo, da tre generazioni Maestri Mugnai Napoletani. L'azienda, che dal 1939 ha sede nel mulino di San Giovanni a Teduccio, l'ultimo rimasto nella città di Napoli, utilizza un metodo a macinazione molto lenta, legato all'antica arte molitoria, che consente di ottenere farine di altissima qualità senza danneggiarne gli amidi, le proprietà organolettiche e soprattutto l'autenticità del gusto.

Vincenzo Fotia ora ha un altro sogno: conquistare un posto nella classifica mondiale "50 Top Pizza". «Qualcuno sostiene che io sia fortunato - afferma - in realtà la fortuna me la sono cercata rimettendomi sempre in gioco e in discussione. Per ottenere un prodotto eccellente e unico al mondo bisogna sudare e lavorare sodo. Anche durante la prima ondata di pandemia mi sono rimboccato le maniche ristrutturando tutto il mio ristorante, mentre durante il secondo periodo di lockdown ho continuato a trasmettere passione ai ragazzi perché imparassero un mestiere destinato a non tramontare mai, con il quale trovare un lavoro in tutto il mondo. Ora speriamo veramente di tornare presto alla normalità». cod 77394

Mulino Caputo
Corso San Giovanni a Teduccio 55 - 80146 Napoli - Tel 081 7520566
www.mulinocaputo.it



GINO SORBILLO: «L'IGIENE AL RISTORANTE VA GARANTITA CON STRUMENTI NUOVI»





di ***Vincenzo D'Antonio***

Le luci fulgide di un giugno napoletano che annuncia la bella estate del rinascimento post pandemia. I colori e i suoni atti a riportare alla vivacità la zona dei Tribunali, quel ventre di Napoli che si alimenta della sua storia bimillenaria per riversarla nel gaio vivere quotidiano. Napoli inscindibile dalla sua pizza. La pizza, quello street food universale che in questa città perpetua la sua esistenza fatta non solo di passato, ma anche (e se fosse "soprattutto"?) di futuro.

Caro Gino, versi di una famosa canzone napoletana dicono all'incirca "chi ha avuto ha avuto, chi ha dato ha dato, scordiamoci il passato, pensiamo all'ora attuale". Basandoci su questa considerazione, qual è la tua analisi sullo stato attuale? Tutti voi, ristoratori e pizzaioli, avete riaperto e come gioiosamente constatiamo i clienti non mancano.

Vincenzo sai dove a mio avviso noi tutti, pizzaioli e ristoratori, ci giochiamo il nostro nuovo presente e, conseguentemente ad esso, il nostro futuro? Ce lo giochiamo sull'approccio mentale e operativo con il quale affrontiamo questo momento. Siamo nella fase della partenza, non della ripartenza. Non è un gioco di parole, quel "ri" è importante. È questione di sostanza, non di forma. Se pensiamo che è passato il temporale, spargiamo un po' di segatura all'uscio per asciugare la pozzanghera e tutto è come prima, commettiamo errore grande. Nulla è più come prima: la pandemia ci ha cambiati e la criticità risiede nel fatto che non ancora ce ne siamo accorti. Dobbiamo prenderne atto tempestivamente.

Sono pienamente d'accordo con quanto affermi, ma ci aiuti ad indivi-

duare come percepire i segnali di cambiamento in essere?

Volentieri, e ricorro ad un caso probante. Noi tutti conosciamo l'area archeologica di Pompei. Abbiamo tutti fatto caso alla presenza delle taverne, sull'arteria principale e nelle stradine secondarie. Abbiamo constatato come si cuocevano le cibarie, come si conservavano e come si servivano agli avventori. Sono passati duemila anni e possiamo fare due concomitanti riflessioni: a) da che mondo è mondo si mangia fuori casa e si mangia un cibo cotto servito all'avventore che vorrà pure bere qualcosa e quindi ci si attrezza per servirgli anche una bevanda; b) quanto è profondamente cambiato il modo di cuocere e cucinare, quanto sono cambiate le modalità di servizio, quanti mutamenti nelle proposte del food e del beverage, insomma. Ecco, l'insegnamento da trarre è che, se è vero come è vero che non muta l'essenzialità del fenomeno "mangiare fuori casa", tutto evolve da duemila anni a questa parte nelle condizioni a contorno. Insomma, caro Vincenzo, che si faccia da mangiare e che si serva all'avventore la pietanza, è il fatto non mutato ma è tutto il resto che sta mutando. Accorgersene ed attrezzarsi di conseguenza ci farà stare bene. Ostinarsi a credere che di pioggerellina si sia trattato, può nuocere all'andamento dell'attività.

Sai bene, caro Gino, che un po' ovunque, e qui a Napoli in particolare, la ristorazione, pizzerie incluse, è anello importante sia per la filiera agroalimentare che per il turismo. Delle due qual è la componente che maggiormente si giova della ristorazione di qualità?

Ma la ristorazione appartiene al mondo intero, Vincenzo, non è che determina soltanto l'andamento dell'agroalimentare e del turismo. Essa permea tutta l'economia ed anche, come abbiamo potuto constatare in questo periodo di lockdown e di restrizioni, il nostro agire conviviale. Cosa innesca nel mondo intero la decisione di quattro amici di "andiamo a mangiarci una pizza stasera" è fenomeno molto interessante ed anche piacevole, da osservare e studiare.

I mutamenti sono in essere e magari si paleseranno agli occhi di tutti tra qualche tempo sebbene siano comunque già in essere. Un mutamento molto significativo è quello dell'igiene. Qual è la tua opinione in merito?

Ti accomoderesti volentieri tu alla tavola dell'oste Eusino di Pompei? Forse avresti perplessità sull'igiene, vero? Ecco, l'igiene è concetto evolvente nel tempo e la pandemia ci ha indotto a riconsiderarne l'importanza. Noi dobbiamo garantire la massima "nuova igiene". Quell'igiene partecipata, risultanza di un concorso comportamentale virtuoso tra ristoratore e cliente.

Stai adottando accorgimenti mirati a tale riguardo?

Sì, certamente. È proprio di questi giorni l'adozione di uno strumento atto ad igienizzare tempestivamente, celermente e regolarmente qualsiasi superficie soggetta a sporcarsi. Il caso più immediato e vistoso è il tavolo. Noi auspichiamo, per il bene di tutti - e con "tutti", rifacendomi a quanto dicevo prima, intendo proprio tutti tutti! - che il tavolo, come usiamo dire gergalmente, "giri", ovvero che di esso fruiscano più clienti durante il servizio. Servizio che, apro parentesi, sarà sempre più svincolato dalle obsolete gabbie temporali del pranzo e della cena. Dunque, la pulizia sommaria del tavolo con una passatina veloce di spugnetta bagnata è cosa inadeguata. Vorrei quasi dire che sposto lo sporco da qua a là, ma non è che stia igienizzando il tavolo e le sedute. Il monouso è indispensabile se vogliamo "fare" igiene e non semplicemente e pericolosamente solo parlarne. Con il nuovo panno in carta "Fast&Clean" di Papernet igienizzo in modo pratico e veloce tutte le superfici dei miei locali e il cliente che sopraggiunge è posto nella condizione di fruire di un tavolo "pulito", non "ripulito". Vedi, Vincenzo, torna il "ri". Non "ripartenza" ma "partenza", e nel caso dell'igiene, lasciami dire, non "ripulito" ma "pulito".

Gino, ricorderai certamente che in una conversazione di qualche mese fa definimmo la tua attività imprenditoriale una "multinazionale tascabile". Stai procedendo in tal senso? Prossime aperture?

Siamo in periodo di nuove aperture. A giorni apriremo ad Ibiza e apriremo anche un nuovo locale a Milano. A settembre apriremo a Torino. Nel mentre i locali qui a Napoli sono diventati sei, da pochi giorni ho difatti aperto un nuovo locale a Spaccanapoli. cod 77377

Per informazioni: **www.sofidel.com**





CONDIVISIONE, CRESCITA, GIOVANI
INIZIA IL NUOVO CORSO DEI PASTICCERI AMPI

Il nuovo direttivo AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, delinea le linee e gli obiettivi per il futuro. Il nuovo corso parte da una profonda, e non priva di tensione, riflessione interna chiesta a gran voce dalla maggioranza dell'Assemblea. Il mondo cambia e anche AMPI ha voluto mettersi in gioco, chiedendo ai vertici precedenti un cambio di passo. Non è più tempo di visioni verticistiche. Occorre, oggi più che mai, agire tutti insieme e porre al centro dell'attenzione non solo la figura del pasticcere nella sua essenza, ma il pasticcere dal punto di vista della cultura e dell'etica professionale. Non si è mai disconosciuto l'impegno e il lavoro svolto dalla presidenza che ha però preferito le dimissioni piuttosto che dare forza ad un confronto interno leale e costruttivo.

E le occasioni non sono mancate. Per esempio il 15 aprile scorso dopo l'elezione e la nomina del nuovo Consiglio direttivo, elezione fra l'altro verbalizzata e firmata dall'allora presidente Gino Fabbri. E poi ancora il 17 maggio scorso durante la prima assemblea generale, dove addirittura i colleghi dimissionari non si sono neanche presentati, per non elencare i tentativi individuali di riconciliazione rimasti senza risposta.

Il direttivo crede che, «anche nella diversità di opinioni, la dialettica debba sempre prevalere sulle posizioni rigide che non hanno giustificazioni valide. Siamo stati oggetto di critiche perché non abbiamo finora rilasciato dichiarazioni o espresso pareri su ciò che è successo. Non è nostra intenzione rilasciare pareri, ma ci preme esprimerci sui fatti, e solo su quelli avremo da dire qualora ci fosse chiesto. Nelle ultime settimane siamo stati impossibilitati a poter far sentire la voce di AMPI in quanto non c'è mai stato un passaggio di consegne ufficiale dalla vecchia dirigenza a quella nuova, e ciò ha provocato un vuoto gestionale a cui abbiamo dovuto dare priorità per colmarlo. Il Consiglio direttivo e l'ufficio di presidenza, dal momento del loro insediamento, hanno lavorato incessantemente per riportare ordine e ricostruire uno storico che a tutt'oggi non è stato consegnato dalla precedente segreteria».

Adesso si parte! «Il tempo delle polemiche è finito - ha dichiarato il nuovo presidente **Sal De Riso** - ora occorre ripartire con slancio ed entusiasmo. Il passato deve essere occasione di riflessione e apprendimento ma non ci deve impedire di proseguire nel lavoro per il raggiungimento di quello che tutti noi riteniamo sia il vero scopo di Accademia: essere la casa della grande pasticceria italiana». Gli ha fatto eco il vicepresidente **Santi Palazzolo**: «C'è moltissimo da fare. Siamo partiti da un nuovo assetto organizzativo interno, più strutturato, che prevede precise responsabilità. Questo permetterà ad Accademia di essere più ricettiva nei confronti degli stimoli provenienti dall'interno e dal mercato. Per esempio abbiamo istituito nuove commissioni interne e indipendenti l'una dall'altra che gestiranno la vita associativa. Riteniamo giusto porre una maggiore attenzione verso i giovani e tutte le figure professionali che ruotano attorno al mondo della pasticceria, e infine approfondire temi importanti quali il marketing, la gestione aziendale e la sicurezza alimentare».

Dichiara il vicepresidente **Paolo Sacchetti**: «Stiamo lavorando affinché i simposi possano fornire nuova linfa e nuovi stimoli a tutti gli associati e che siano momenti di condivisione e formazione per una pasticceria contemporanea e all'avanguardia attenta alle esigenze dei consumatori». Tre sono le parole che apriranno la via verso nuovi orizzonti: condivisione, crescita, giovani. cod 77528


GRUPPO EUROVO
23/27 Settembre
SIRHA, Lione
09/13 Ottobre
ANUGA, Colonia
22/26 Ottobre
HOST, Milano
FIERE 2021
Maia
PROFESSIONAL
LINE
LA SCELTA DEI
PROFESSIONISTI
DELL' ALTA RISTORAZIONE
Una linea di prodotti premium dedicata ai professionisti:
offrono l'affidabilità, la sicurezza e la praticità
che occorrono in pasticceria, gelateria,
gastronomia e ristorazione.
ALBUME D'UOVO
MISTO D'UOVO
MISTO D'UOVO SPECIALE
TUORLO D'UOVO
TUORLO D'UOVO SPECIALE
In collaborazione con
ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION
Culinary Institute
Inquadra e scopri le ricette dedicate!
maia.it
ALLEVAMENTO A TERRA
UOVA 100% ITALIANE DI CATEGORIA A
FILIERA INTERAMENTE CONTROLLATA E CERTIFICATA
gruppoeurovo.com



MARY ALLEGRA

UNA VITA AL BANCO BAR TRA VALLE D'AOSTA E BERGAMO

Siamo nella Caffetteria Pasticceria Sant'Orsola di Bergamo, nel dehors esterno nella piazzetta sita nel centro di Bergamo, quindi in quella parte di città molto operosa e istituzionale. Vicino troviamo il Comune, il Tribunale e le vie più importanti dello shopping. Qui c'è **Maria Elisa Allegra** (Mary per gli amici e clienti), barlady Abi Professional e titolare, con Pierluigi Ricci, del locale. Mary è molto riservata, ma quando si apre, si dimostra forte di un carattere eclettico e molto concreta negli obiettivi.



Bergamasca di nascita - da qui il suo essere pragmatica e concreta - Mary frequenta gli studi dell'obbligo ma comincia a fare diversi mestieri, tra cui commessa in negozi di abbigliamento e accessori. Galeotto fu un fidanzato che la lascia. Lei entra in crisi e decide di partire per la Valle d'Aosta. Lì comincia dapprima a lavorare in albergo. Dai ristoranti ai servizi, facendo buone esperienze, gira tutti i reparti della ristorazione d'albergo e approda al bar. Visto che il lavoro in Valle d'Aosta è stagionale, decide anche di girare il mondo. Ha visitato il Sud America, le zone centrali del continente, poi il Canada, che le è rimasto nel cuore.

Rientrata in Valle d'Aosta, conosce Pierluigi Ricci. Da lì inizia una nuova avventura. Rientra a Bergamo e assieme a Pierluigi apre il Villino a Longuelo, alle porte di Bergamo. Dopo un rientro in Valle d'Aosta per qualche anno, torna di nuovo a Bergamo per aprire un altro locale, il Crocevia in Borgo Santa Caterina, una via con molti locali frequentati dai giovani. Questo fino al 2010, quando rientra nuovamente in Valle d'Aosta per un'apertura tutta sua: il ristorante "Il Gallo" a La Salle.

Rimane ancora unita per qualche anno con Ricci, poi il locale viene venduto e i due si separano professionalmente. Alla fine entrambi rientrano a Bergamo, per aprire la Pasticceria Sant'Orsola.

È proprio a Bergamo che decide di entrare in Abi Professional. «Anche quando non ero tesserata partecipavo alla vita associativa in Valle d'Aosta, mi piace l'animo di questa giovane associazione. Penso che per un professionista essere parte di un'associazione di categoria sia un punto d'arrivo ma anche di partenza. Essere associato è un obiettivo e partecipare è la miglior partenza per una sana crescita professionale».

Mary si rivolge poi alle barlady più giovani che iniziano questo mestiere: «Prima cosa, mai demordere. Gli ostacoli nel settore, soprattutto per le donne, ci sono ancora e lasciarsi scoraggiare è una sconfitta che non dobbiamo accettare. Continuare a studiare, confrontandosi e imparando sui libri ma anche dietro al banco bar, girare e girare ancora, vedere il mondo, così da apprezzare le diverse culture e i diversi significati del gusto, del piacere del bere. Far parte di un'associazione aiuta molto». cod 77434


SENNA
Maionese
leggera
fresco gusto al limone
e 700 g
EFFETTO
SENNA
SENNA



NUOVI TREND E RIALZI DI PREZZO
RISTORANTI, RIPARTITE COL PIEDE GIUSTO!



di ***Massimo Artorige Giubilesi***
Founder & ceo Giubilesi & Associati
Chairman FCSI Italian Unit

Il "bel tempo" sta arrivando anche per il mondo Horeca, nonostante i dati diffusi nella nota informativa Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi, che evidenzia l'indagine congiunturale sulla ristorazione commerciale nel primo trimestre 2021 con uno scenario di mercato (nella visione delle imprese) ancora negativo. Il confronto con le valutazioni rilevate in occasione del primo trimestre 2020, già di per sé negative perché segnate dall'inizio del lockdown, indica un significativo peggioramento. Nel primo trimestre 2021 il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna -68,3% in peggioramento di 13 punti rispetto ad un anno fa. Ancor più negativo il saldo sulle performance delle singole imprese (-88,2%).

Con l'estate cambia la prospettiva: i pubblici esercizi si preparano

Le incerte previsioni, un po' come quelle del meteo in primavera, vedono gli operatori ancora abbastanza insicuri, o meglio confusi, alle prese con le riaperture. Senza negare le difficoltà, ma per sdrammatizzare possiamo dire che l'altronde è primavera e si sa: forse piove, forse no e prima che il tempo si stabilizzi, viene permesso il servizio all'interno dei locali. Siamo alle porte dell'estate, la speranza di tutti è che la nuova stagione sarà migliore e meritamente proficua per ristoratori e baristi che dovranno preoccuparsi per gli ombrelloni che proteggono i clienti dal sole e non più delle piogge primaverili che arrivavano puntuali ad interrompere il già limitato orario dell'aperi(cena).

Sarà a causa della campagna vaccinale guidata con piglio organizzativo dal Generale Francesco Paolo Figliuolo che vedrà munita di green pass la popolazione che al prossimo cambio stagione (settembre - ottobre) raggiungerà addirittura l'immunità attiva, o sarà semplicemente perché le persone sono affamate di socialità e aggregazione, i clienti stanno ritornando nei locali. In tanti assaporano già il lungo atteso momento per preparare le valigie e anche se le vacanze quest'anno saranno più corte sia come tempo che destinazione, la prova costu-

me rimarrà d'obbligo per tutti insieme a quello di indossare la mascherina.

Mentre i clienti faranno i conti con le lancette della bilancia che segnerà numeri in rialzo proporzionali alle lunghe serate trascorse tra poltrone e sofà, gli operatori si dovranno mostrare veri artigiani dei bilanci aziendali che per non passare definitivamente nella odiosa zona rossa, dovranno darsi da fare.

Alzare i prezzi: come renderlo giustificabile agli occhi del cliente

Attenzione, è un momento molto delicato per tutti! La voglia di riaprire, di riprendere il lavoro e rivedere finalmente esercizi pubblici e strutture ricettive di nuovo affollate, non deve essere contaminata da scivoloni a causa di una strategia gestionale poco avveduta. A cosa mi riferisco? Nelle ultime settimane dopo le aperture, parlando con molte persone, si sta percependo una marcata tendenza ad aumenti dei prezzi ingiustificati o quanto meno non corrispondenti alla qualità del servizio e alla proposta qualitativa food&beverage.

Se da un lato è chiara l'esigenza degli operatori di recuperare fatturato e se è indubbio che ai costi di gestione si aggiungono nuove spese necessarie e/o imposte dalle misure di contenimento dei contagi; dall'altro lato il cliente abituale che appena ha visto cancellato il lockdown ed è ritornato nel locale preferito, si è trovato di fronte l'amara sorpresa di un conto maggiorato, in alcuni casi esagerato.

Come dicevo, la situazione è delicata e difficile da affrontare, soprattutto quando l'esigenza di entrate economiche veloci è fondamentale per gli imprenditori che hanno resistito a lungo, vedendosi andare in fumo durante la pandemia gli sforzi precedenti e i risparmi frutto di tanti sacrifici e duro lavoro. Perdere però i clienti, delusi dal ritorno nel ristorante preferito che propone "il vecchio" menu a prezzi elevati, in prospettiva porterà più danni e perdite irrecuperabili. Allora come risolvere il dilemma?

Si riparte. C'è già chi alza i prezzi ma non garantisce un miglioramento del servizio, chi investe in comunicazione e chi pensa alla figura del Covid manager. L'importante è mediare tra esigenze dei clienti e del locale

La mission è trasmettere fiducia e sicurezza

Non mi stancherò di ripetere, soprattutto per i più giovani, che fare l'imprenditore nel mondo Horeca ha poco a che vedere con i reality in tv. Non basta solamente essere maestri ai fornelli per portare avanti e con successo un'attività di ristorazione. Ci vuole anche una notevole capacità imprenditoriale e fiuto verso il mercato e le esigenze dei clienti. Il particolare momento di transizione che stiamo attraversando si può e si deve utilizzare come l'occasione ideale per rinnovare, riqualificare e dare nuovo volto e slancio nel settore dell'ospitalità.

Aver messo a disposizione erogatori di gel igienizzante, "certificare" la sanificazione del proprio locale ed aver aggiunto il QRcode che permette ai clienti di visualizzare sul proprio cellulare il vecchio menu pre-Covid, non giustifica agli occhi dei consumatori un aumento dei prezzi. Se si vuole fare la differenza bisogna partire prima di tutto da un significativo miglioramento del servizio e dell'accoglienza che sono gli elementi, se vogliamo, più colpiti e più sofferenti, dalle nuove regole di sicurezza che vedranno ancora a lungo i camerieri con mascherine e i capo sala con sguardi severi invitare gli ospiti a mantenere le distanze.

Non è e non sarà un compito facile trasmettere fiducia e sicurezza ai clienti e farli "star bene" nei locali e nelle strutture ricettive dove spesso le persone si trovano disorientate e in difficoltà, dovendo prestare attenzione alle svariate frecce, adesivi e cartelloni con indicazioni e istruzioni dove possono sedersi o come si arriva al bagno senza attirarsi addosso lo sguardo severo del personale.

E se sono molto perplesso sulla proposta di introdurre un Referente Unico Covid o Covid Manager, incoraggio e consiglio vivamente di dedicare una figura, oltre a formare adeguatamente l'intero staff, che si occupi di accogliere i clienti spiegando loro il necessario e assistendoli quando serve soprattutto negli alberghi, ma anche nei ristoranti.

Da non dimenticare: più comunicazione e ritorno alla tradizione

Ripartire con il piede giusto significa anche condurre e applicare una strategia di marketing e comunicazione bilanciata tra costi e ricavi e studiata in funzione delle aspettative e delle mutate esigenze delle persone che, stando alle ultime ricerche e sondaggi, prediligeranno proposte di menu alla riscoperta delle tradizioni, del territorio di prossimità e dei sapori locali.

Ritornare alle basi e alle solide radici della classica cucina e cultura del cibo e dell'accoglienza rimarrà la carta vincente di tutti gli operatori che devono concentrare gli sforzi per garantirsi un prospero futuro, innovando le tecnologie di produzione e conservazione per migliorare la sicurezza degli alimenti e modernizzare la qualità dei servizi. cod 77446

Per informazioni:
www.giubilesiassociati.com



FOOD SAFETY CULTURE
ORA TOCCA AGLI OPERATORI



di ***Serena Pironi***
Tecnologo alimentare

Negli ultimi mesi sicuramente avrete sentito parlare di "Food safety culture". Ma cosa significa? Quale adempimento è? E soprattutto cosa implica a livello concreto? È bene fare un po' di chiarezza e partire innanzitutto dal comprendere alcune terminologie. Primo fra tutti il significato di "Food safety", che si traduce in "assicurare che gli alimenti non causino effetti nocivi per la salute del consumatore quando sono preparарti e consumati in conformità al loro utilizzo previsto" (fonte ISO 22000). Diamo poi uno sguardo al significato della parola "cultura": è "il modo di pensare ed il comportamento che caratterizzano un gruppo sociale, che può essere appreso attraverso i processi di socializzazione e può persistere nel tempo" (Coreil, Bryant, Henderson, 2001).

Siamo in grado di unire le definizioni e comprendere cosa possa voglia dire "Food safety culture"; in realtà lo fecero alcuni studiosi nel 2010 indicandola come "l'insieme di credenze, valori e atteggiamenti dominanti e relativamente costanti che vengono appresi e condivisi, che contribuiscono ai comportamenti di igiene alimentare praticati in un ambiente (organizzazione) in cui avviene la manipolazione alimentare" (Griffith, C. J. 2010).

Malattie alimentari nel mondo e in Italia

Nonostante i miglioramenti nel gestire i prerequisiti igienico sanitari, tanti soldi spesi in ricerca e controlli, la sicurezza alimentare rimane un problema di salute pubblica mondiale. Pensate che ancora oggi sono stimate numerosissime le malattie trasmesse dagli alimenti nel mondo: "Ogni minuto, 44 persone - più di 23 milioni all'anno - si ammalano per aver mangiato cibo contaminato e circa 4.700 all'anno perdono la vita", così cita il rapporto "Il peso delle malattie alimentari nella regione europea" dell'Oms del 2019.

Dunque il sistema attuale non è sufficiente per combattere le malattie trasmesse degli alimenti; è necessario cambiare atteggiamento mentale ed alimentare consapevolezza negli Osa (operatori del settore alimentare) e negli alimentaristi. Troppo spesso le attività formative obbligatorie (quelle che sostituiscono gli oramai obsoleti

libretti sanitari) e quelle di aggiornamento eseguite nell'ambito dell'autocontrollo non vengono svolte con serietà e non mirano realmente a comprendere se i discenti abbiano fatto propria la materia.

Un piano migliorativo per Osa e Fbo

Nell'autunno 2020 la Fao ha diffuso l'aggiornamento del documento "General principles of food hygiene Cxc 1-1969" ed ha introdotto la Food safety culture, specificando che gli Fbo (Food business operator, ovvero produttori primari, importatori, produttori/trasformatori, magazzinieri/operatori logistici, operatori di servizi di ristorazione, dettaglianti e commercianti) devono garantire pratiche di igiene alimentare efficaci, fondamentali per evitare le conseguenze negative per la salute umana e le conseguenze economiche di malattie di origine alimentare, lesioni di origine alimentare e deterioramento del cibo.

Al fine di creare una buona cultura della sicurezza alimentare occorre lavorare sui seguenti elementi:

- Impegno della direzione e di tutto il personale per la produzione e la manipolazione di alimenti sicuri;
- Leadership per impostare la giusta direzione e coinvolgere tutto il personale nelle pratiche di sicurezza alimentare;
- Consapevolezza dell'importanza dell'igiene alimentare da parte di tutto il personale del settore alimentare;
- Comunicazione aperta e chiara tra tutto il personale del settore alimentare, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;
- La disponibilità di risorse sufficienti per garantire l'efficace funzionamento del sistema di igiene alimentare.

Osa e Fbo devono dunque:



- Garantire che ruoli, responsabilità e autorità siano chiaramente comunicati nel settore alimentare;
- Mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando i cambiamenti sono pianificati e implementati;
- Verificare che i controlli siano effettuati e funzionanti e che la documentazione sia aggiornata;
- Garantire che siano in atto la formazione e la supervisione appropriate per il personale;
- Garantire la conformità ai requisiti normativi pertinenti;
- Incoraggiare il miglioramento continuo, se del caso, tenendo conto degli sviluppi della scienza, della tecnologia e delle migliori pratiche.

Tali concetti hanno trovato applicazione nella norma dell'igiene degli alimenti ovvero nel Reg. UE 382/21, che è andato ad aggiornare il Reg. CE 852/04.

Obiettivi per il futuro

All'estero la cultura della sicurezza alimentare prevede un percorso costante volto a cambiare il pensiero ed il coinvolgimento di tutti coloro che operano nell'organizzazione, attraverso questionari mirati ad individuare i concetti non compresi e le aree di debolezza, per poi eseguire riunioni, formazioni mirate in queste aree, nonché attività di reale verifica sul campo al fine di appurare se i concetti siano stati recepiti nel concreto. Il tutto con una metodologia non solo qualitativa, ma secondo criteri corredati di quantificazione in grado di misurare e quindi monitorare le competenze dei propri operatori. cod 77618



FORMAZIONE AL PASSO COI TEMPI ALLA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI



La Scuola Italiana Pizzaioli è nata nel 1987 con l'obiettivo di formare professionisti pizzaioli, fornendo conoscenze evolute anche a chi pratica già questa professione e vuole essere al passo con i tempi. Il settore infatti è in continua evoluzione e trasformazione. La materia prima richiede una profonda conoscenza e la capacità di utilizzo al fine di esaltare le caratteristiche tecnologiche, controllando l'attività biologica e le proprietà fisiche della farina.

La scuola ha sedi in Italia, nelle principali capitali europee, ma anche in Asia, Australia, Nord e Sud America e ciò permette di avviare una connessione continua con tutto il mondo. Obiettivo: esportare la cultura, la conoscenza e l'arte di fare la pizza italiana. «L'evoluzione dell'arte della pizza segue sia le tendenze del mercato, sia le esigenze della clientela sempre più attenta e informata riguardo alla tipologia e alla qualità degli ingredienti utilizzati», spiega il direttore tecni-

co **Tiziano De Filippis**. Per questo la Scuola Italiana Pizzaioli è impegnata a organizzare corsi per ogni livello: dal giovane che sta tracciando la sua crescita professionale partendo dalle basi, fino al pizzaiolo esperto che vuole affinare la sua tecnica oppure approfondire un tema specifico. Il corpo docente è costituito da professionisti selezionati per la loro grandissima esperienza e per le elevate competenze tecniche. All'interno dei corsi, con differente durata e tipologia, vengono anche introdotte le tecniche non solo per distinguere le farine, ma anche per riconoscere e imparare a utilizzare al meglio le peculiarità di ciascuna di esse.

MIA di Agugiaro & Figna, frutto di ricerca e innovazione

Tra le farine che si stanno sperimentando e utilizzando c'è MIA, acronimo di Macinazione Integrata Autentica, la linea di farine del Gruppo Agugiaro & Figna Molini ottenuta attraverso l'utilizzo di un nuovo processo innovativo, il cui brevetto è stato ottenuto nel 2018, che conserva i migliori aspetti dell'arte molitoria. Le farine MIA sono studiate, perfezionate nel laboratorio di "Ricerca e Innovazione Prodotto" del gruppo molitorio, dove si testano la resa e le rese organolettiche con una minuziosa e attenta preparazione dei prodotti.

«Ciascun pizzaiolo - spiega **Graziano Bertuzzo**, responsabile tecnico della Scuola Italiana Pizzaioli - ha la possibilità di scegliere tra una gamma di cinque farine per esaltare le caratteristiche di cottura, fragranza e sapori del prodotto finale. Tra quelli ottenuti con Macinazione Integrata ci sono MIA X, MIA M e MIA S (farine di grano tenero tipo 1 di diverso tenore proteico), MIA GRA (farina di grano tenero tipo 2 da Grani Antichi 100% italiani) e MIA SEI (semola rimacinata da grano duro integrale)».

> **La missione è insegnare l'amore e la passione per l'arte della pizza attraverso un approccio didattico e scientifico. Tra le farine presentate e utilizzate nei corsi c'è la linea MIA di Agugiaro & Figna Molini**

Tradizione e tecnologia si incontrano

La Macinazione Integrata Autentica ha la capacità di conciliare il meglio della tradizione e della tecnologia con l'obiettivo di ottenere sfarinati integrali o semi-integrali di granulometria mirata e precisa, igienicamente più sicuri, con prestazioni sempre costanti e stabili, con una shelf life superiore alla media e nel pieno rispetto delle caratteristiche native del chicco. «MIA si contraddistingue per i sapori e gli aromi intensi, per il bouquet aromatico del tutto unico, per l'elevato grado d'igienicità e salubrità non riscontrabili nei processi tradizionali», continua **Luca Gaccione**, responsabile didattico e da undici anni tecnico e master istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli.

Sono gli stessi esperti, tecnici e istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli ad avallare, riconoscendone il valore, il processo attraverso il quale si realizza la farina MIA. La lavorazione ha inizio con la selezione delle migliori qualità di grano che prima di essere processato, è analizzato in laboratorio in maniera tale da garantirne l'integrità. In seguito, attraverso una decorticazione sapientemente calibrata, il chicco viene pulito delle impurità esterne. La leggera abrasione, ottenuta attraverso il processo di decorticazione, garantisce elevati livelli igienico-sanitari. Il chicco, una volta spogliato dalle impurità esterne, viene macinato con un tradizionale molino a pietra. Il processo d'integrazione è completato con la macinazione a cilindri attraverso la quale viene calibrata la granulometria della farina. In questo modo si garantiscono grandi prestazioni e costanza nel tempo. cod 77217

Per informazioni:
www.agugiarofigna.com





I PERCORSI DEL MOLINO

UNA SQUADRA VINCENTE DI TECNICI ED ESPERTI

Sarebbe bello poter raccontare "c'era una volta il Covid", come fosse una favola, ma ad oggi non è ancora possibile farlo. Nonostante questo, Molino Grassi si rimette in gioco schierando sul campo tutta la sua squadra di tecnici professionisti. «Quello che stiamo vivendo è ancora un periodo difficile per tutti - afferma **Massimo Grassi**, direttore commerciale di Molino Grassi - molti dei nostri clienti hanno dovuto interrompere le attività, e alcuni non sanno ancora come e se riaprire. Per questo crediamo che la ripartenza debba avere nuovi stimoli e che si debba puntare prima di tutto sulla formazione e sull'offerta di prodotti innovativi e di altissima qualità, per rinnovare la visione del food italiano in tutto il mondo. Abbiamo quindi deciso, in accordo con i nostri distributori, di muoverci con la nostra Scuola "I Percorsi del Molino" in tutta Italia, proponendo corsi, dimostrazioni e consulenze per poter dare un supporto tecnico ai nostri interlocutori del mondo professionale».

Molino Grassi è quindi sceso in campo con una squadra vincente, selezionata per soddisfare le esigenze di ogni cliente, che vanta professionisti di eccellenza quali: Marco Valletta, docente e formatore da anni in ambito alberghiero, esperto di pasta e direttore didattico de "I Percorsi del Molino", Pierluigi Sapiente, pasticcere pluripremiato formatosi sotto i più grandi d'Italia ed Europa, Ezio Rocchi, esperto panificatore di lunga data, guru della focaccia genovese, e Cristian Zaghini, maestro e innovatore della pizza, formatore e consulente di professione.

Il gruppo di maestri della pizza però non finisce qui. Infatti, dopo anni di affiancamento e di condivisioni di idee e professionalità, il Molino può vantare di avere a disposizione un team di tecnici formatisi alla sua stessa scuola, che sono in grado di raggiungere tutta Italia in un percorso itinerante fatto di consulenze e dimostrazioni di prodotto: Nicola Ascani, Pasquale Moro, Andrea Cesarone, Andrea Casciano, Tullio Monaldi, Salvatore Articolo e Diego Vitagliano. In totale 11 "giocatori" che formano la squadra completa di Molino Grassi, grembiule bianco come divisa, pronti per il fischio d'inizio.

cod 77350

Per informazioni:

www.molinograssi.it


T90
TECNO90
Affinità elettive.
"Volevo una cucina che rendesse il lavoro più fluido, efficiente, piacevole. Tecnoinox l'ha costruita per me."
Claudio Sadler
Chef in Milano
TECNOINOX
THE CHEF'S RELIABLE PARTNER
www.tecnoinox.it
PHOTO: STUDIOSTEP.COM
STUDIODEPERU.IT





RIPARTENZA

MOLINO VIGEVANO NON LASCIA NULLA AL CASO!

Molino Vigevano nell'annus horribilis della ristorazione, il 2020, e nella prima metà di questo 2021, all'insegna di timide ripartenze, ha strutturato e consolidato nuove formule di assistenza commerciale e tecnica customizzata sui clienti, rispondendo prontamente alle esigenze del presente.

«Abbiamo introdotto nuove formule di assistenza sia per clienti finali, ristoratori e pizzaioli, sia per clienti distributori», spiega **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato del brand. «Qualche esempio: abbiamo potenziato le nostre azioni commerciali attraverso nuove e aggiornate forme di teleselling che potremmo definire "phygital", una commistione tra azioni svolte online e mirati incontri di persona one-to-one, nel pieno rispetto delle norme anti-Covid. Abbiamo dato vita ad una scheda "problem solver" che è possibile scaricare dal nostro sito, un prontuario con problemi e possibili soluzioni legati a tutte le fasi di lavorazione delle pizze».

Ma non finisce qui: i distributori che scelgono le farine Molino Vigevano hanno la possibilità di usufruire di particolari formule di affiancamento e promozioni dedicate ai propri agenti territoriali, che possono migliorare la gestione operativa, organizzativa e amministrativa del lavoro. Per i clienti finali (pizzaioli e ristoratori), la squadra di tecnici-commerciali di Molino Vigevano ha messo appunto una serie di nuovi strumenti di assistenza, legati ad esempio al calcolo del food cost di un'attività ristorativa, per meglio gestire ricavi e profitti in questa delicata fase. Oppure ancora la possibilità di creare delle vere e proprie partnership con il brand, ricevendo materiale di comunicazione, come cartoni per pizza da asporto con il logo di Molino Vigevano, oppure la possibilità di amplificare comunicazione e visibilità del proprio locale attraverso i canali del brand.

«In un periodo così particolare - prosegue Lo Conte - abbiamo intuito fin da subito che le chiavi per il successo sono l'adattamento e l'organizzazione: abbiamo innovato il nostro metodo di lavoro, introducendo nuovi servizi con l'obiettivo di supportare i nostri clienti a 360°, non limitandoci alla semplice vendita della farina. Ci siamo dotati di un Crm (Customer relationship management) interno e di un back office commerciale Italia/estero per la gestione sistematizzata dei contatti e di tutte le richieste che riceviamo, che riusciamo ad evadere in meno di 24 ore. La vision e la mission di Molino Vigevano non sono cambiate: oggi più che mai ci dedichiamo all'ascolto dei nostri clienti offrendo soluzioni innovative ed efficaci». cod 77199

Per informazioni: **molinovigevano.com**



Alkemist Gin Tonic

Il primo cristallo ecologico prodotto nel rispetto dell'ambiente e senza emissione di fumi. Completamente testato e sicuro. 100% riciclabile.

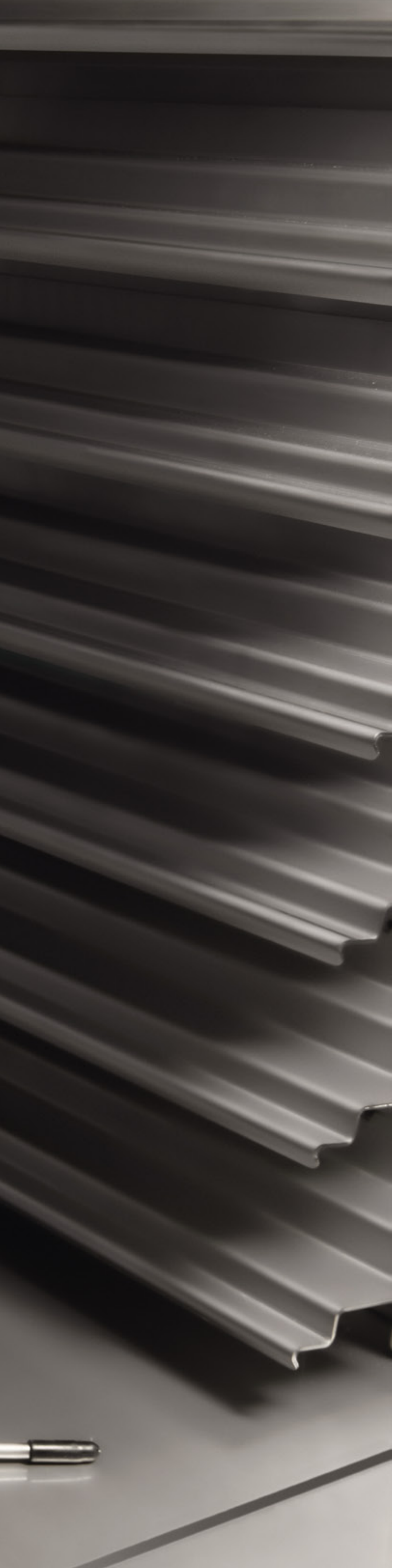
- Progettato dai migliori esperti di gin
- Estremamente brillante e trasparente
- Testato per oltre 4.000 lavaggi in lavastoviglie

Il calice è progettato appositamente per gli amanti del Gin&Tonic. Il Luxion® Eco-crystal Glass garantisce il mantenimento della temperatura più a lungo e una totale, luminosa trasparenza, che permette ai mixologists di esprimere tutta la loro creatività nella realizzazione dell'iconico cocktail.

MADE IN ITALY

DAL SERVIZIO VINI FINO ALLA COTTURA LE TANTE FUNZIONI DEGLI ABBATTITORI







di ***Giorgio Lazzari***

L'abbattitore è uno strumento che sta prendendo sempre più piede in cucina, come aiuto cuoco e come compagno perfetto del forno per la rigenerazione dei piatti. Le macchine più complesse permettono diversi utilizzi che vanno dalla lievitazione alla cottura, ma si estendono persino alla conservazione e al corretto servizio dei vini. Molti professionisti della ristorazione non hanno ancora scoperto alcune sue qualità nascoste, ma sono in aumento coloro che stanno adottando questa nuova tecnologia.

Tante funzioni, anche per ottimizzare il servizio del vino

Sappiamo che l'abbattimento veloce della temperatura e la surgelazione rapida, oltre ad evitare la proliferazione batterica, permettono di rinvenire i cibi, come se fossero freschi, garantendo la massima qualità delle preparazioni. Lo scongelamento lento è un'altra operazione molto delicata, che l'abbattitore è in grado di effettuare in maniera uniforme, mantenendo la giusta umidità e la fragranza dei piatti. Ma le funzioni dello strumento, che fino a qualche anno fa era appannaggio di ristoranti e pasticcerie, mentre oggi il suo utilizzo sta crescendo anche a livello domestico, prevedono anche la possibilità di gestire meglio la cantina. Come? Immaginiamo di dover servire immediatamente un vino ai clienti seduti al tavolo. Abbiamo una scelta molto nutrita e non siamo in grado di refrigerare per tempo la bottiglia scelta alla carta. Ebbene, l'abbattitore consente in pochi minuti al ristoratore di ottenere la corretta temperatura di servizio, con evidenti vantaggi nella gestione della cantina.

Con l'abbattitore si può perfino cuocere il cibo

Da un lato non può essere accomunato alle funzioni di un forno, allo stesso tempo però l'abbattitore è capace di cuocere a bassa temperatura i cibi, con la possibilità di programmare l'orario di fine cottura e la conservazione, una volta concluso il processo, oltre alla successiva rigenerazione del prodotto. Infine, il mantenimento della temperatura costante rappresenta una caratteristica molto utile anche per una lievitazione naturale a regola d'arte.

Uno strumento che diventerà indispensabile grazie alla sua multifunzionalità

«Gli abbattitori di ultima generazione hanno molteplici funzioni veramente interessanti», conferma **Giampiero Mariottini**, marketing e communication manager di Isa Spa, azienda nata nel 1963 in Umbria e oggi uno dei player più importanti a livello internazionale nel settore dell'arredamento per locali pubblici, delle vetrine e degli armadi refrigerati per gelateria e pasticceria, oltre all'arre- ➜

Abbattimento, scongelamento lento, rigenerazione dei piatti, conservazione, lievitazione e perfino cottura a bassa temperatura. Ma con l'abbattitore di può gestire anche la corretta temperatura di servizio dei vini



damento professionale. «Seguiamo il settore della refrigerazione a 360 gradi, dall'abbattitore alla vetrina gelato, fino ai banchi gastronomia. Fra le nostre proposte abbiamo persino un frigorifero brevettato, dotato di porte ad apertura automatica, che ha riscontrato parecchio interesse durante la pandemia, perché permette di lavorare senza toccare le maniglie, un prodotto molto interessante per le catene food service. Negli ultimi tempi è cresciuta molto l'attenzione sul servizio del vino alla giusta temperatura».

Oggi la maggior parte dei pubblici esercizi non ha ancora adottato lo strumento dell'abbattitore come modus operandi nell'utilizzo quotidiano in cucina. La sua multifunzionalità si esprime al meglio anche per le questioni logistiche, basti pensare allo spazio che necessitano i ristoranti per poter mantenere in fresco e alla giusta temperatura centinaia di bottiglie che vengono proposte in carta. La stragrande maggioranza può essere depositata in cantina e servita al momento della scelta da parte del cliente, utilizzando la tecnologia di raffrescamento garantita proprio dall'abbattitore, che in pochi minuti permette un ottimo servizio. In definitiva, l'abbattitore è uno strumento che nei prossimi anni registrerà una grande crescita, tanto da diventare indispensabile proprio per la sua multifunzionalità. cod 77519



COOK&CHILL CON TAP

LA SOLUZIONE TECNOINOX PER CUCINARE RISPARMIANDO

Il contributo di Tecnoinox nelle soluzioni di conservazione degli alimenti è dato dalla formidabile abbinata tra il forno professionale combinato con touchscreen Tap e l'abbattitore dedicato per un perfetto ciclo Cook&Chill. La tecnica Cook&Chill crea un circolo virtuoso in cucina sia dal punto di vista organizzativo sia per l'ottenimento di risultati eccellenti e sicuri. «Operativamente - spiega **Andrea Chiaradia**, corporate chef di Tecnoinox - si parte dalla preparazione di basi o piatti pronti mediante l'uso di Tap. Si procede con lo stoccaggio, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali tramite abbattimento rapido della temperatura. Si torna al forno per la rigenerazione del prodotto al momento dell'uso».



L'abbinamento di forno e abbattitore offre numerosi vantaggi per cuochi e ristoratori, facendo risparmiare tempo, lavoro, materie prime ed energia

«L'impiego della tecnica Cook&Chill con strumenti avanzati come quelli offerti da Tecnoinox - prosegue Chiaradia - presenta numerosi vantaggi per lo chef e il ristoratore, perché genera risparmi di tempo, lavoro, materie prime ed energia. Innanzitutto lo chef può avvantaggiarsi con la cottura a pieno carico delle materie prime e delle basi più varie: verdure al vapore, cotte sottovuoto, verdure grigliate, pesci e carni, basi per panificazione e pasticceria, ma anche confetture fresche dolci e salate, cotte direttamente nel barattolo, ecc. In questo modo risparmia tempo, lavoro ed energia elettrica o gas, perché può preparare in un'unica volta quello che gli serve per il proprio menu settimanale».

«Inoltre l'uso del forno combinato a vapore Tap, grazie all'alto contenuto tecnologico che permette di dosare in modo estremamente attento la quantità di vapore in camera, minimizza il calo ponderale, specie per le verdure più delicate (spinaci, broccoli...) e anche nelle cotture lunghe, a bassa temperatura (per esempio il roastbeef). Questo è un aspetto cruciale, soprattutto quando si parla di materie di alta qualità e alto costo».

«L'abbattimento preserva la bontà dei piatti, fornisce la miglior sicurezza sotto il profilo dell'igiene secondo le norme Haccp e permette di prolungare la freschezza dei prodotti. La rigenerazione con Tap - conclude Chiaradia - porta nel piatto un prodotto bello, buono, fragrante e appetitoso come appena fatto, riduce i tempi di servizio, azzera lo stress ed elimina gli sprechi». Tap rispondendo ai requisiti di Industria 4.0, permettere di accedere al credito d'imposta del 50%. cod 77256

Tecnoinox
via Torricelli 1 - 33080 Porcia (Pn)
Tel 0434 920110
www.tecnoinox.it



Electrolux Professional da sempre promuove una refrigerazione responsabile, attenta all'ambiente e ai costi di gestione. La gamma ecostore^HP per i professionisti della ristorazione ne è la prova

TAVOLI REFRIGERATI ecostore^HP ALTE PRESTAZIONI E MINIMO IMPATTO AMBIENTALE

Rispondendo alla normativa per l'etichettatura energetica che riguarda tutte le apparecchiature refrigerate professionali immesse sul mercato europeo, ecostore^HP si è da subito posizionata a pieno titolo nella classe A e in classe climatica 5, rivelandosi la soluzione ottimale per i professionisti della ristorazione che cercano soluzioni attente ai costi di gestione e rispettose dell'ambiente. Solo per fare un esempio concreto, considerando che un tavolo refrigerato lavora 24 ore al giorno per 365 giorni l'anno, scegliendo ecostore^HP in classe energetica A si ha un risparmio potenziale fino a 480 euro all'anno, che si traduce in un rapido ritorno dell'investimento.

Un'altra caratteristica che contraddistingue questa gamma è la qualità di conservazione degli alimenti: grazie al sistema intelligente di circolazione dell'aria "Optiflow" è possibile recuperare rapidamente la temperatura all'interno del tavolo, mantenendo in questo modo il cibo fresco più a lungo e riducendo al tempo stesso gli sprechi. E non è tutto: i tavoli ecostore^HP forniscono una capacità netta di stoccaggio pari a 50 litri in più rispetto ai tavoli equivalenti presenti sul mercato, aspetto non trascurabile per le cucine di piccole dimensioni.



«Con ecostore^HP, Electrolux Professional si è impegnata ai massimi livelli per proporre una soluzione rispettosa dell'ambiente, capace di ridurre i consumi ed evitare gli sprechi», afferma **Andrea Grandi**, business development manager di Electrolux Professional Italia. «Se si considera l'intenso uso a cui sono sottoposti i frigoriferi, accesi giorno e notte, si può comprendere ancora meglio l'importanza dei risparmi assicurati dalla linea che consente di consumare fino all'80% in meno rispetto a pari modelli in classe G».

«Inoltre - conclude Grandi - questa gamma, come la maggior parte delle nostre apparecchiature, può essere collegata a OnE Connected, la nostra piattaforma web che consente di connettere le apparecchiature della cucina, monitorarne i parametri di funzionamento e usufruire quindi del beneficio fiscale del credito d'imposta del 50% di Transizione 4.0». cod 77260

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
www.electroluxprofessional.com


Extra Ordinario
MARSURET
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
VALDOBBIADENE
VITICOLTORI DI COLLINA
1936
MARSURET
Extra Brut
PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
AMOLÈR



CONTENITORI CAMBRO
IL CIBO VIAGGIA IN SICUREZZA...

di *Gabriele Ancona*

Negli ultimi mesi gli italiani hanno imparato a conoscere una nuova dimensione del cibo. Esso infatti non è statico, ma dinamico. Viaggia, e deve essere trasportato in modo igienico e sicuro per nutrire ad esempio i degenti nelle strutture ospedaliere, sotto i riflettori purtroppo per lungo tempo, così come deve raggiungere le abitazioni private partendo dalle cucine che in modo esponenziale hanno fatto di necessità virtù sviluppando i canali asporto e delivery. Non un lampo passeggero, ma un nuovo strumento di vendita che affiancherà la modalità tradizionale della consumazione in loco una volta rientrati nella normalità.

Il cibo "esce" e si muove, quindi, e deve poter avere una sicurezza garantita. «Da oltre 65 anni - spiega **Michele Pezzotta**, sales manager di Ros - le attrezzature e forniture dell'azienda californiana Cambro per il settore alimentare hanno conquistato la fiducia e la fedeltà di clienti e controllori sanitari, perché progettate tenendo presente la sicurezza dei cibi. Cambro offre la più ampia gamma di articoli per le consegne del settore».

I materiali e il design facilitano il lavoro degli operatori

Dal momento in cui il cibo viene preparato a quello in cui raggiunge la tavola, ogni secondo è importante. Ogni passaggio della consegna, per alimenti caldi o freddi, deve rientrare nei parametri della sicurezza. Compresa quella del personale. I materiali ad alta tecnologia e il design ergonomico migliorano e facilitano il lavoro degli operatori. Ecco allora i Cambro GoBags, contenitori isotermici in nylon resistente, caratterizzati da isolamento ad alta densità con manici e tracolle incorporati per un

trasporto comodo e sicuro. Particolarmente indicati per la consegna di pizze, necessitano di pochissimo spazio per lo stoccaggio.



Gli scomparti isotermici mantengono i cibi caldi e freddi alla giusta temperatura

Le Cam GoBox sono invece in polipropilene espanso, materiale ecocompatibile, e sono leggerissime. Mantengono gli alimenti a temperature sicure per quattro ore, sono adatte per le consegne multiple e impilabili. Disponibile anche il modello per la consegna di pasti individuali. Sempre impilabile e leggero, mantiene i cibi, caldi e freddi, sicuri in una unità per più ore con una caduta termica di 2-3 gradi all'ora. Ideale per catering, case di riposo, scuole e ospedali, la Cam GoBox a quattro scomparti isotermici, custodisce i cibi caldi e freddi separati e nella giusta posizione. È progettata per contenere due pasti completi, bevande e posate comprese.

In catalogo anche la versione GoHeat che, grazie alla spina, si scalda fino a 75°C in 10 minuti. Sempre sul versante elettrico, per la gestione delle consegne e in ambito banqueting, da segnalare il carrello Pro Cart Ultra che può mantenere tutte le voci del menu, calde e fredde, nello stesso carrello senza l'impiego di compressori. Conserva inalterata la qualità e l'umidità degli alimenti.



Michele Pezzotta

Cambro offre il "pacchetto completo"

Non solo contenitori per il trasporto professionale, ma anche quelli che custodiscono materialmente e presentano il cibo al consumatore: piatti rettangolari e rotondi e ciotole con i loro coperchi ermetici. E poi una serie infinita di contenitori a uso degli operatori professionali. Barattoli per la conservazione dei cibi (quadrati, rotondi) e bacinelle gastronorm.

«In più - puntualizza Pezzotta - si rivela a elevato valore aggiunto il sistema di etichettatura dell'azienda inglese NCCO. Organizzato con la codifica colore, garantisce la sicurezza del ciclo operativo della cucina e in caso di ispezione dimostra che le procedure sono aggiornate e rispettose delle norme sanitarie. Inoltre evita le contaminazioni crociate. Grazie alle diverse tipologie di adesivo, il sistema si adatta alle molteplici necessità di una cucina e permette di identificare in un attimo i cibi da consumare prima, sia che siano nel frigorifero, sia nel freezer o in dispensa. Si evitano così inutili sprechi. Le etichette "Usare entro" e "Usare prima" si rivelano inoltre fondamentali per il controllo delle scorte». La tracciabilità delle scadenze e delle provenienze è così sempre sotto osservazione. Un altro aspetto della sicurezza da non perdere mai di vista. cod 77191

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



PIASTRA VALORIANI

COTTURA PERFETTA DELLA PIZZA A CASA

Nell'ultimo anno ci siamo tutti ritrovati a dover passare molto più tempo in casa. Questo ha portato dei cambiamenti nelle nostre abitudini quotidiane. Soprattutto nel primo lockdown, sicuramente uno degli aspetti più caratterizzanti è stata la voglia di sperimentare dal punto di vista culinario, specialmente in tema di pizza e pane. La difficoltà nel riuscire a trovare del lievito nel supermercato sotto casa ne è stata la riprova.

Molto spesso gli appassionati dei lievitati, invece di cuocere la pizza o pane nella classica teglia, hanno cercato un prodotto di qualità che garantisse dei risultati più professionali. L'azienda Forni Valoriani si è quindi resa conto che sul mercato mancava una piastra refrattaria che permettesse nel semplice forno di casa di ottimizzare la cottura dei lievitati. Certamente esistevano già delle piastre da pizza, ma in cordierite o in altri materiali più commerciali che sicuramente non sono ottimali per il prodotto.

È così che è nata la Piastra Valoriani, una piastra ottagonale per pizza classica rigorosamente in cotto refrattario, di dimensione 33x33 cm e con spessore 1,7 cm, che entra in un qualunque forno standard da cucina. È stata poi sviluppata anche un'alternativa per chi vuole sbizzarrirsi in produzioni di pinsa romana o schiacciate e preferisce una dimensione rettangolare un po' più grande, di 35x40 cm. La piastra può essere usata singolarmente o con il suo comodo kit composto da un supporto in metallo per inserirla e toglierla comodamente dal forno senza rischio di bruciarsi e da una palina in legno o in metallo per un comodo posizionamento della pizza.



Con questo prodotto non ci saranno più scuse per mostrare le proprie doti da pizzaiolo amatoriale con amici e parenti, magari nel giorno di chiusura della vostra pizzeria preferita! Non perdetevi i video esplicativi e dimostrativi sul canale YouTube di Forni Valoriani. cod 77029

Refrattari Valoriani
via Caselli alla Fornace 213 - 50066
Reggello (Fi) - Tel 055 868069
www.valoriani.it

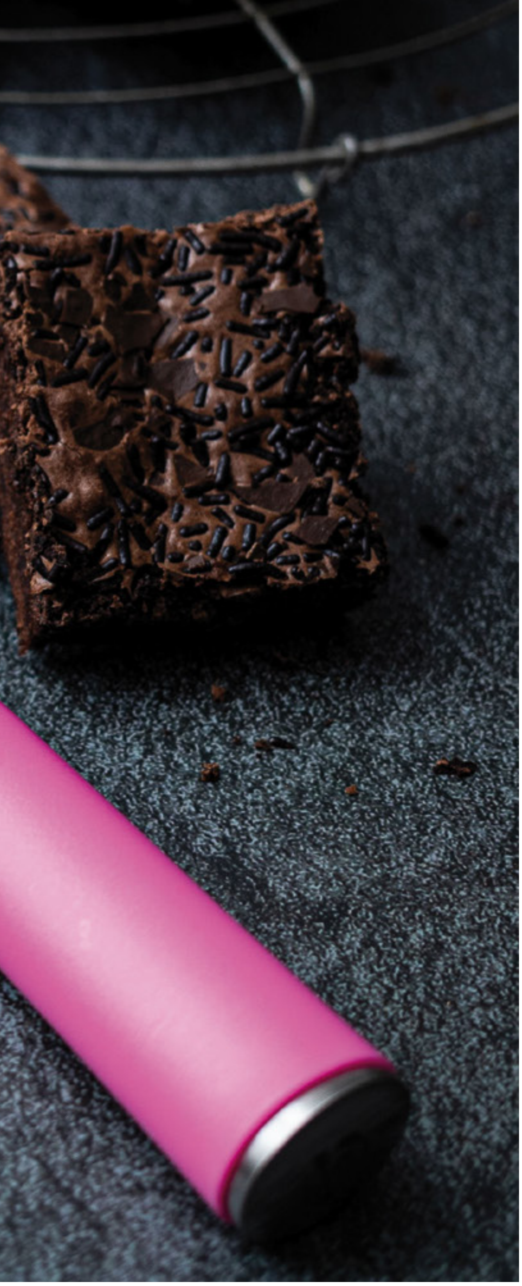




COLTELLI FRIED. DICK IN VERSIONE ROSA: NUOVA LINEA PINK SPIRIT

Della pandemia che ha colpito l'intero pianeta sappiamo ormai tutto (o quasi), forse troppo! Viviamo certamente una situazione senza precedenti che ha letteralmente sconvolto il nostro modo di vivere e lavorare. Il settore dell'accoglienza e della ristorazione è stato duramente colpito e ha messo in grossa difficoltà uno dei comparti più importanti del nostro Paese. Nonostante tutte le difficoltà che questa "nuova realtà" mondiale ha portato nella nostra vita personale e professionale, Fried. Dick ha addirittura chiuso il 2020 con un segno positivo in doppia cifra. Grazie all'incremento delle vendite online, infatti, è riuscita a "compensare" l'inevitabile flessione dovuta al blocco pressoché totale dell'Horeca e del settore turismo. In qualche modo, queste difficoltà hanno stimolato ancor di più la fantasia e dato modo di ripensare a nuovi prodotti e nuove strategie di mercato per far fronte ad una situazione imprevedibile e totalmente nuova.

Ed ecco che Fried. Dick presenta per il 2021 un "pieno" di novità, a partire da una nuova linea di coltelli pensati appositamente per il mondo femminile: Pink Spirit. Sull'onda del grosso successo che



la linea Red Spirit ha riscosso e sta ancora riscuotendo (una delle linee più apprezzate degli ultimi anni), il manico si tinge di rosa e strizza l'occhio alle cuoche amatoriali così come alle professioniste della cucina, che sappiamo essere tante, brave e molto esigenti!

Sostegno alla ricerca per sconfiggere il tumore al seno

La lama affilatissima consente tagli netti e precisi, ma non solo: con l'acquisto del prodotto si contribuisce ad una buona causa: per ogni coltello venduto sul mercato mondiale, infatti, verranno donati 2 euro all'associazione internazionale Pink Ribbon che aiuta le donne affette da cancro al seno e contribuisce alla ricerca per sconfiggere questo male. Un piccolo gesto per sottolineare l'impegno e l'attenzione del brand verso il sociale. E, a proposito di sociale, da quest'idea sono nate negli ultimi mesi molte collaborazioni "social" (e non solo) con l'universo femminile della cucina e della ristorazione professionale italiana.

Il design senza tempo della serie 1905

Già disponibile sul mercato con un rapporto qualità/prezzo imbattibile, la nuova linea Pink Spirit affianca tutte le altre linee di coltelli già presenti a catalogo (davvero tante e per tutti i gusti e le necessità). Ricordiamo, ad esempio, la serie 1905 che unisce il design storico della casa tedesca alla moderna tecnologia di produzione e affascina oggi come ieri per il suo look straordinario. Come il nome fa intuire, questa particolare serie di coltelli risale all'anno 1905. Friedr. Dick sviluppò già allora una serie di coltelli per cuoco moderni e senza tempo, con massicci morsetti, che dovevano sostituire i rivetti fino ad allora utilizzati sul manico.

Una gamma ampia per soddisfare tutte le esigenze

Ma le sorprese non sono finite: il prossimo autunno, infatti, l'azienda tedesca sarà di nuovo in pista con altre importanti novità. La gamma di coltelli Fried. Dick si amplia sempre più e sarà quindi impossibile non trovare la linea o lo strumento giusto per le nostre grigliate, il lavoro in cucina o semplicemente per le esigenze di tutti i giorni per noi e la nostra famiglia. Oltre alle linee di coltelli, Fried. Dick è il marchio storico per la produzione di acciaini di altissimo livello e con una vastissima scelta per ogni esigenza, apprezzati soprattutto dai professionisti, ma che nel tempo hanno saputo conquistare anche l'interesse dell'amatore appassionato di cucina. Infine, l'offerta della casa di Esslingen si completa con le macchine affilatrici per il settore Horeca, per il professionista arrotino e per il settore dell'industria alimentare.

I prodotti Fried. Dick sono disponibili presso i rivenditori di forniture alberghiere, le migliori coltellerie e i negozi specializzati in articoli per barbecue.

cod 77031

Friedr. Dick Italia
via Mascagni 2 - 20020 Lainate (Mi)
Tel 02 9373399
www.dick.de/it







PACKAGING E MONOUSO PER LA TAVOLA LE NOVITÀ EUROFIDES

La bella stagione è arrivata e ha portato la riapertura di bar, ristoranti e locali. Non solo delivery e take away: torna il servizio al tavolo riorganizzato in totale sicurezza. In occasione della ripresa delle attività Eurofides, fornitore di packaging e monouso per la ristorazione, ha realizzato il nuovo catalogo dedicato al settore Horeca. Tante novità per il mondo della ristorazione in tutte le sue declinazioni: bar, ristoranti, gastronomie, aziende di catering, hotel, stabilimenti balneari. Il Catalogo Linea Monouso 2021 include infatti tante soluzioni per rispondere alla doppia esigenza di soddisfare la clientela che richiede il servizio di asporto e delivery e quella che finalmente ritorna a consumare al tavolo. Eurofides ha pensato a prodotti molto versatili, adatti alle diverse esigenze. Shopper, scatole, contenitori e sacchetti sono tra i più richiesti degli ultimi mesi, ai quali si affiancano posate, piatti, bicchieri e tovagliato monouso, strumenti indispensabili per una ripresa del settore in totale sicurezza. Le forniture Eurofides sono tutte realizzate in materiali innovativi, con ampia selezione di prodotti ecologici biodegradabili o compostabili.

La sostenibilità è uno degli obiettivi primari dell'azienda che negli ultimi anni ha introdotto il monouso all'avanguardia prodotto con materia prima di origine vegetale come il PLA (acido polilattico), la polpa di cellulosa e il MaterBi. Gran parte dei prodotti sono certificati, compresa una parte di tovagliato monouso, vero fiore all'occhiello in questo senso con una serie di articoli a basso impatto ambientale.

Eurofides offre inoltre un servizio di personalizzazione su una selezione di articoli come tovagliato, shopper take away, etichette e tanto altro. Il servizio di stampa del logo dell'attività è facile e veloce e può essere effettuato anche online. L'azienda garantisce un servizio di consegna rapido e puntuale e un'assistenza clienti sempre presente. cod 77010

Eurofides
Tel 800 079060
www.eurofides.com



IGIENE DI SUPERFICI, BAGNI E VETRI GARANTITA DA AMUCHINA PROFESSIONAL

Amuchina Professional, da sempre sinonimo di igiene e disinfezione, propone una linea completa di prodotti appositamente pensati per assicurare la più profonda pulizia degli ambienti professionali. Dall'igiene delle piccole superfici a quello dei bagni e delle vetrate, i prodotti Amuchina garantiscono un'azione mirata ed efficace.

Amuchina Vetri Multiuso Igienizzante

In formato trigger da 750 ml, è l'alleato ideale per l'igiene delle piccole superfici. Particolarmente indicato per l'igiene e la pulizia di specchi, vetri e vetrate, il prodotto rimuove anche germi e batteri da tavoli, sedie e piani di lavoro. Grazie alla sua particolare formula, che non lascia residui chimici sulle superfici, il prodotto non solo è adatto per l'igiene delle superfici a contatto con gli alimenti, ma non necessita neanche di risciacquo. Amuchina Vetri Multiuso Igienizzante è anche indicato per le procedure regolate dall'Haccp.

Amuchina Multiuso Area Food

Detergente igienizzante studiato per la pulizia delle superfici dell'area food a rapida asciugatura. Appositamente pensato per l'igiene di tutte le aree di produzione e confezionamento dell'industria alimentare e della ristorazione, Amuchina Multiuso Area Food è un prodotto indicato per tutte le superfici, anche quelle in acciaio. Per un'azione efficace, sarà sufficiente applicare il prodotto direttamente sulla superficie da trattare con un panno, strofinando sullo sporco più ostinato. Non contiene sostanze abrasive, quindi non lascia graffi e/o striature e non necessita di risciacquo. Il prodotto è particolarmente indicato per le procedure regolate dall'Haccp.

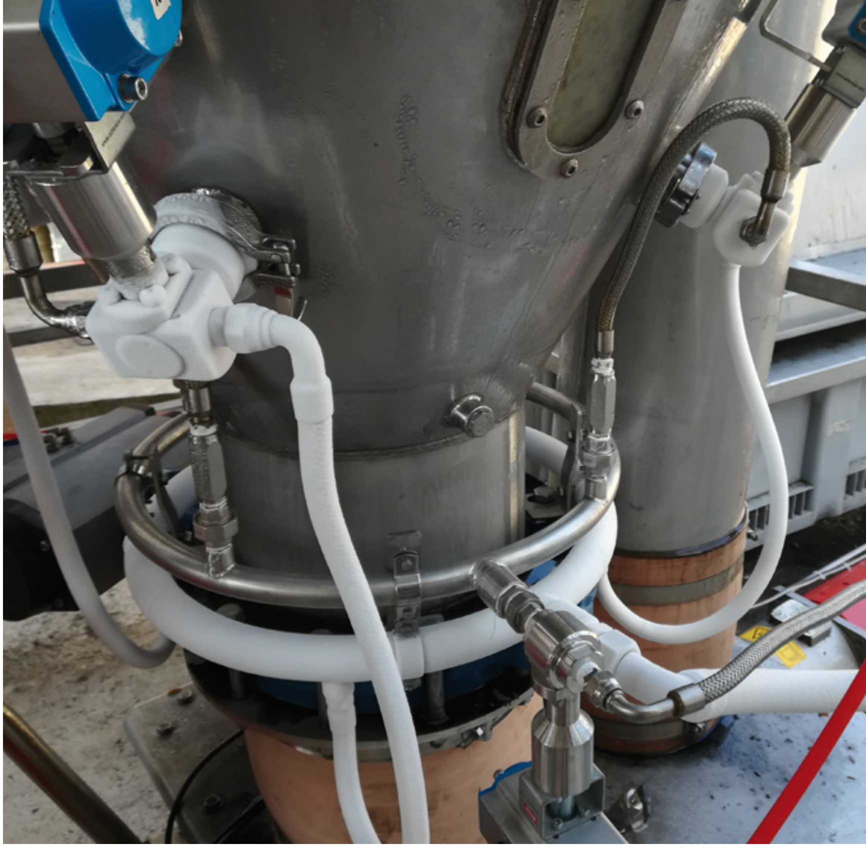
Amuchina Detergente Sgrassante Tecnico

Detergente sgrassante igienizzante pronto all'uso, adatto a tutte le superfici unte in cui sia richiesto uno sgrassaggio rapido e totale. Indispensabile per tutte le attività che operano con procedure di pulizia regolate dall'Haccp, è inoltre in grado di eliminare perfettamente e velocemente untuosità, ditate e nicotina.

cod 76885

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22 - 60131
Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it





DALLA RICERCA DI SIAD, UN IMPIANTO PER PRODURRE VINI SENZA SOLFITI

Kryos, realizzato per l'azienda vinicola La Guardiense, tiene sotto controllo la temperatura e toglie l'ossigeno dalle uve pigiate, evitando l'ossidazione, senza utilizzare solfiti

di ***Giorgio Lazzari***

Oggi è possibile produrre vino senza solfiti grazie alle più moderne tecnologie e "senza compromessi". La dimostrazione arriva dalla partnership tra Siad e La Guardiense, storica cooperativa fondata nel 1960, che conta mille soci e 1.500 ettari di vigneti. In 60 anni di storia, la cantina sociale di Guardia Sanframondi (Bn) si è sempre evoluta dal punto di vista tecnologico, con particolare attenzione alla sostenibilità. Con una trentina di aziende italiane La Guardiense fa parte del gruppo "Wine research team" che ha lo scopo di apportare innovazioni in campo enologico. Ci troviamo nel Sannio, dove matura il 50% delle uve di tutta la Campania, un territorio unico, Capitale europea del vino nel 2019. La Guardiense produce 5,5 milioni di bottiglie commercializzate in tutto il mondo. Nel 2018 è iniziata una sperimentazione con Siad per produrre vini senza solfiti con la garanzia della salubrità di prodotti che possono godere di note aromatiche ancora più spiccate.

Grazie al Gruppo Siad - che è attivo da oltre 90 anni nel settore dei gas industriali e si distingue per una presenza storica e consolidata nei settori technical gases, engineering, healthcare, LPG e Natural Gas - La Guardiense ha a disposizione una macchina in grado di migliorare la qualità del vino prodotto, evitando l'utilizzo di solfiti. Nata come sperimentazione, la nuova tecnologia, che prevede un abbattimento della temperatura del mosto e l'eliminazione dell'ossigeno grazie all'utilizzo di CO_2 liquida, ha permesso alla cooperativa di aggiudicar-

si un premio sulla ricerca e innovazione.

«Abbiamo a disposizione un mosaico di suoli diversi da cui provengono i nostri vini, grazie ad uve straordinarie che crescono negli storici vigneti», commenta **Marco Giulioli**, enologo della cooperativa La Guardiense, premiata per la sperimentazione condotta con Siad. «L'idea di produrre vino senza solfiti nasce inizialmente dalla moda dei "senza", in alcuni casi estremamente importanti e ricercati dal consumatore. Nel nostro caso lavoriamo per produrre vini senza solfiti, ma anche senza compromessi, in modo da non pregiudicare la qualità grazie a processi innovativi».

Kryos, tecnologia applicata su scala industriale

Come si fa a produrre un vino senza solfiti? La risposta appare semplice: basta non aggiungerli. In realtà però il 100% dei vini contiene solfiti, anche solo prodotti naturalmente in bottiglia dai lieviti. Dal punto di vista normativo è consentito abolire l'indicazione "contiene solfiti" se il vino ne contiene meno di 10 milligrammi per litro. Con l'ausilio di Kryos, la macchina fornita da Siad, La Guardiense ha trovato il modo per non stravolgere la produzione e ottenere grandi risultati, mantenendo inalterate (anzi, migliorando) le caratteristiche del prodotto.

«Siamo passati dalla molecola alla tecnologia - spiega **Maurizio Frati**, project manager per il settore enologia di Siad - e lavoriamo per innovare con continuità, in modo da rispondere alle esigenze delle aziende e creare valore per il cliente. Kryos è una delle tante proposte innovative che mettiamo a disposizione dei nostri clienti: tecnologie affidabili, di semplice inserimento nella filiera produttiva e di facile gestione. Nel caso della partnership con la cooperativa La Guardiense, Kryos è uno strumento che ha consentito di operare su scala industriale la produzione di vini senza solforosa aggiunta. Con Kryos non abbiamo fatto nient'altro che il nostro mestiere: abbiamo dato alla cantina uno strumento per svolgere al meglio il proprio lavoro».

Temperatura sotto controllo ed eliminazione dell'ossigeno

Kryos, mediante l'utilizzo di CO_2 liquida, permette di tenere sotto controllo la temperatura e di togliere l'ossigeno dalle uve pigiate, in modo da evitarne l'ossidazione, senza utilizzare solfiti. La sperimentazione condotta in provincia di Benevento consente di ottimizzare tutto il percorso, dall'ingresso all'uscita del pigiato, anche dal punto di vista microbiologico. La rimozione per "strippaggio" dell'ossigeno disciolto consente di ridurre l'utilizzo della solforosa e l'impiego della CO_2, permette anche di ottenerne un abbattimento termico.

«Senza l'utilizzo di Kryos non riusciremmo ad ottenere un'omogeneità e la garanzia della totale rimozione dell'ossigeno disciolto - prosegue Giulioli - grazie a questa macchina produciamo vini senza solfiti aggiunti con un abbassamento immediato della temperatura, che risulta omogenea e uniforme sul 100% delle uve lavorate. In più vengono minimizzati gli stress meccanici, con le bucce lasciate il più inalterate possibile».

Attenzione alla sostenibilità

Kryos permette di lavorare 300 quintali di uve ogni ora, con un consumo molto limitato di CO_2 per raggiungere l'obiettivo prefissato a costi contenuti. Basti pensare che per ottenere un abbassamento della temperatura di 10 gradi, il costo è di soli 2 centesimi a bottiglia. Il macchinario è molto semplice da pulire e non manca un'attenzione alla sostenibilità: la CO_2 utilizzata è un sottoprodotto di altri processi industriali, che viene purificata e resa idonea per usi alimentari.

«Il nuovo protocollo di lavoro, che include la tecnologia Kryos - conclude Giulioli - permette di ottenere vini che risultano molto performanti dal punto di vista aromatico. Possiamo pensare di allargare la sperimentazione anche ai rossi».

Per migliorare i processi produttivi e la qualità dei vini, ora il gruppo Siad sta lavorando sulla parte di filiera che va dalla vigna al ricevimento dell'uva in cantina, in particolare ottimizzando la protezione dalle ossidazioni per la raccolta meccanica. cod 77306

Visita il blog: **wine.matterofgas.eu**

Siad
via S. Bernardino 92 - 24126 Bergamo
Tel 035 328111
www.siad.com





IL MENU DI CEI FOOD È DIGITALE, INTERATTIVO E FACILE DA USARE

Con il menu digitale CEI Food è possibile fornire un menu completo, interattivo e personalizzato con descrizioni e immagini. Con l'app CEI Food il menu acquisisce le funzionalità di un "kiosk" (totem multimediale touchscreen) disponibile per tutti i clienti direttamente dal loro smartphone o tablet, evitando file e problemi per chi non ha dimestichezza con quel tipo di strumento. I clienti così possono ordinare in tranquillità dal tavolo, con il proprio smartphone, i piatti del menu e il gestore del locale può dire addio ai menu cartacei e ai costi di stampa. I clienti ordinano da soli senza l'ausilio del cameriere, inviando la comanda direttamente alla cucina, al bar o in pizzeria.

Come funziona? Dal loro smartphone o tablet i clienti possono accedere ad un menu interattivo, contenente tutte le informazioni sui piatti: nome, descrizione, immagini dei piatti per attirare la curiosità dei clienti e permettergli di ordinare in maniera del tutto autonoma e sicura, senza attendere i camerieri. Al cliente basterà solo selezionare i piatti dal menu, potendo anche indicare le varianti in aggiunta o rimozione, e confermare l'invio della comanda affinché arrivi immediatamente nel reparto di preparazione.

Su CEI Food c'è anche la funzione per permettere ai clienti, se la tipologia di servizio lo richiedesse, di sollecitare dei piatti nel caso in cui ci sia stato un ritardo o una dimenticanza da parte della cucina. L'ordine viene inviato subito in cassa così che la per-

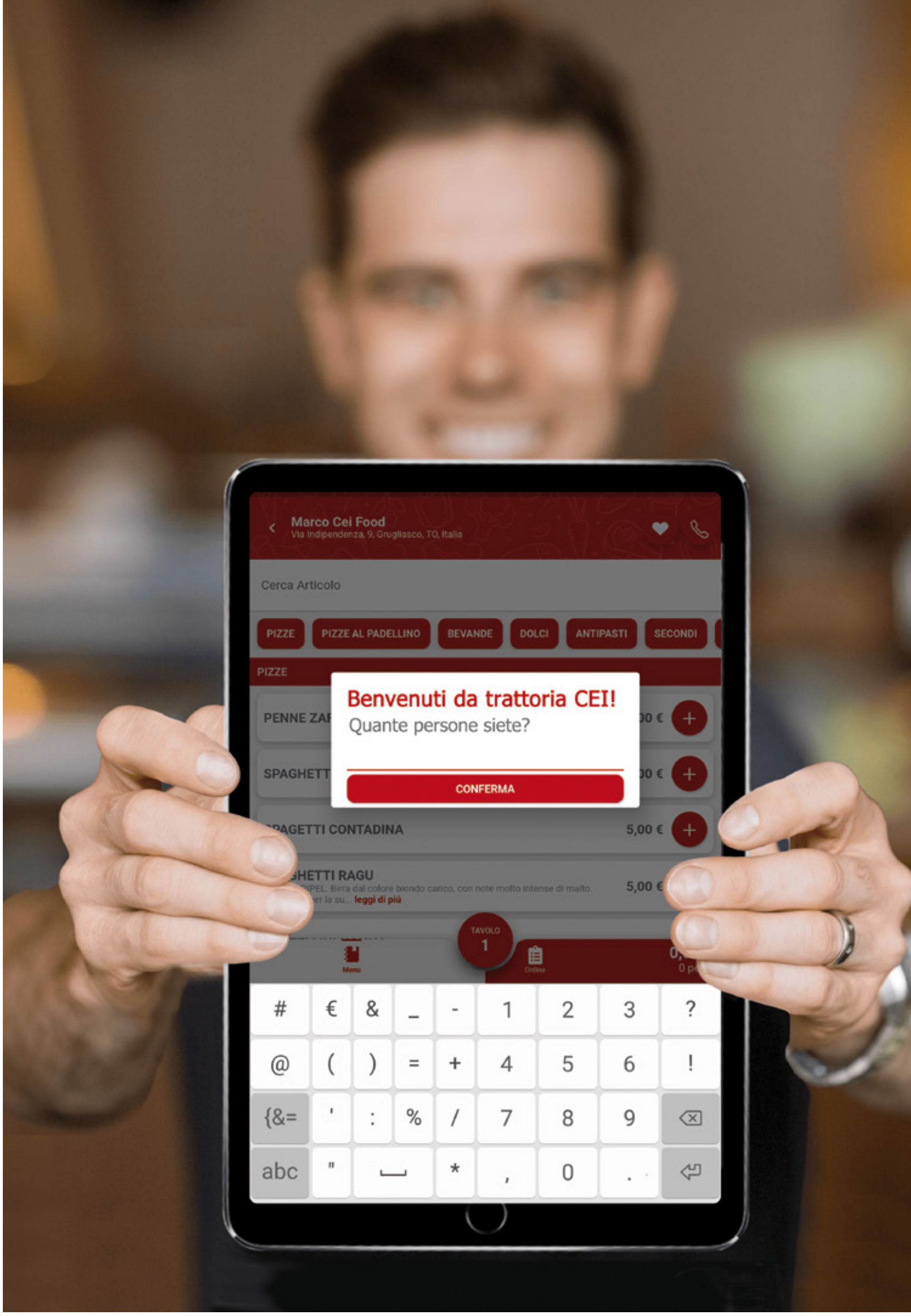
sona addetta possa verificare e inoltrare la segnalazione in cucina con identificazione del tavolo, del cliente e dell'orario.

Per facilitare e rendere fluido il servizio è stata implementata anche la funzione della preselezione dei coperti. Questa funzione fa sì che l'app stessa chieda al cliente, prima che venga effettuata l'ordinazione, quante persone sono sedute al tavolo ed eventualmente addebitare in prima battuta già i coperti del tavolo.

Non solo uno strumento di lavoro ma anche di marketing

Consentire le ordinazioni al tavolo da parte del cliente stesso ottimizza il lavoro in sala, permettendo ai camerieri di offrire un servizio migliore, veloce e puntuale. Il cliente compila il suo ordine in maniera dettagliata, in pochi istanti, la cucina riceve la comanda e il cameriere si occupa di portare le ordinazioni ai tavoli garantendo un servizio impeccabile. Il cliente non dovrà attendere il cameriere per effettuare gli ordini successivi di una bevanda o un dolce, ma potrà procedere in autonomia, velocizzando il servizio e di conseguenza il turn-over dei tavoli, aumentando di conseguenza anche i guadagni. Non solo uno strumento di lavoro ma anche di marketing.

Con l'app CEI Food si può attivare anche il modulo per la prenotazione tavoli, utile per organizzare le presenze e avere i dati necessari dei clienti. In questo momento più che mai, è utile uno strumento che svolga questa funzione: ricevere gli ordini già completi dei dati del cliente (per essere a norma rispetto alle linee guida del Dpcm), dimezza il tempo al telefono e velocizza l'entrata da parte dei clienti, evitando assembramenti.



Asporto e delivery semplici e veloci

Con l'app CEI Food si ha inoltre la possibilità di gestire anche l'asporto, organizzando consegne ed avendo un menu diversificato per il servizio. I clienti così potranno ordinare facilmente per assaporare i piatti anche a casa. E se il gestore offre anche il servizio di consegna con dei fattorini (delivery) la gestione della consegna a casa è completa di tutte le funzionalità senza alcun costo di commissione sugli ordini ricevuti.

Per gestire in modo smart tutte le funzioni della sezione take-away e delivery dell'app CEI Food bastano un tablet o uno smartphone, una connessione internet e la stampante ordini CEI Systems, una soluzione alla portata di tutti, per avere tutte le funzioni di CEI Food con il massimo della semplicità e il minimo investimento.

cod 77277

CEI Systems
via Indipendenza 9 b/c - 10095
Grugliasco (To) - Tel 011 4081448/456
www.ceisystems.it



CHS GROUP APRE A BERGAMO UN NUOVO SHOWROOM DA 200 m^2

di *Giorgio Lazzari*

Chs Group, specializzata nella distribuzione di articoli per la ristorazione professionale con più di 20 anni di esperienza alle spalle, continua la sua crescita con l'apertura di un nuovo showroom a Bergamo, in via Moroni 310. Nel 2019 Chs Group è entrata a far parte di E.CF, gruppo internazionale presente con 27 filiali in 18 Paesi nel mondo, dalla Gran Bretagna all'Australia, passando per la Svizzera. Il nuovo showroom di Bergamo, che si aggiunge agli spazi espositivi a Milano, Torino, Brescia, Rimini e Padova, è concettualmente diviso in 4 aree tematiche per un totale di 200 metri quadrati, dove i clienti, fissando un appuntamento, possono vedere e toccare con mano le diverse soluzioni esposte.

- L'azienda come prima area tematica propone, attraverso il brand di proprietà "MyTakeAway", soluzioni specifiche di packaging per il servizio asporto e delivery.
- Una seconda area tematica è dedicata all'arte della tavola, dove vengono esposte le novità del mercato relativamente a piatti, posate e accessori, tra cui diverse soluzioni distribuite in esclusiva per tutto il mercato italiano.
- La terza area invece è dedicata agli hotel che desiderano rinnovare e perfezionare l'allestimento del proprio buffet: per questo segmento specifico è prevista una consulenza divisa in 3 fasi, che porta allo sviluppo di un progetto renderizzato in 3D, grazie al quale il cliente può vedere in anteprima il risultato finale dell'allestimento del nuovo buffet.
- L'ultima area tematica è infine dedicata alle attrezzature da cucina, che comprendono scaffalature, pentole e tutti gli utensili necessari alla preparazione, allo stoccaggio e alla cottura dei cibi.

«Da giugno siamo presenti con il nuovo showroom anche a Bergamo - afferma **Mark Leoni**, key account di Chs Group - ci crediamo e abbiamo investito in una zona dove vogliamo essere ancora più presenti. I nostri clienti,







oltre ad incontrare i nostri consulenti sul territorio, hanno l'opportunità di fissare un appuntamento riservato presso i nostri showroom. Stiamo tutti vivendo un momento storico di ripartenza delle attività e il settore ha tanta voglia di ricominciare a pieno ritmo. Auspichiamo di confrontarci presto con una ripresa veloce che garantisca una certa sicurezza e continuità di lavoro a tutti gli imprenditori, dipendenti e collaboratori».

Scrivi a **m.leoni@chsgroup.it** per ricevere maggiori informazioni o per fissare un appuntamento. cod 77430

Chs Group
via Marzabotto 16 - 26015 Soresina (Cr) - Tel 0374 340513
www.chsgroup.it



ESTATE ALL'INSEGNA DELLA CARNE
I TAGLI MIGLIORI DA PORTARE IN TAVOLA

di ***Giorgio Lazzari***

La stagione calda condiziona di riflesso anche le scelte dei consumatori, orientati verso menu che tendenzialmente propongono piatti freddi e più leggeri. Dalle classiche grigliate agli immancabili insaccati, a farla da padrona è proprio la carne. I consumatori si dimostrano sempre più attenti alle novità proposte e alle caratteristiche organolettiche del prodotto che, oltre alla qualità della materia prima, devono anche garantire un contenuto di originalità.

Da un lato è sempre più variegata l'offerta di prodotti in atmosfera controllata, ideali anche per un picnic o una gita fuori porta, che a fianco dei più classici salumi vedono anche molte alternative cariche di novità. In tavola si passa dunque dagli intramontabili prosciutto e melone, vitello tonnato e manzo all'inglese, alla bresaola di tacchina e al carpaccio celtico di Chianina. Ma non mancano vere e proprie produzioni gastronomiche e piatti pronti da gustare in maniera "smart" senza dover accendere forno o fuochi, come l'arrosto di vitello pronto e comodo in vaschetta.

Marco D'Oggiono, affettati e salumi per tutti i gusti

«Prosciutto e melone: è la sua stagione», sorride **Agnese Spreafico** dell'azienda Marco D'Oggiono Prosciutti, che dal 1945 è attiva a Oggiono, in provincia di Lecco. «In vista dell'estate il consumo di carne e piatti freschi è in aumento e noi siamo pronti a dare un assist in cucina offrendo preparazioni veloci e gustose. Produciamo salumi di altissima qualità, partendo da grandi carni italiane di suino padano, bovino con la Chianina e tacchino. Andiamo incontro alle esigenze dei consumatori e teniamo molto alla salubrità dei nostri prodotti, tanto che stiamo attenti all'utilizzo del sale, delle spezie e dei conservanti, quasi azzerati nella nostra gamma. I consigli vanno da un prosciutto crudo di qualità, che deve puntare alla



dolcezza, a carni nazionali selezionate per le quali occorrono però cotture perfette, in modo da garantire la loro massima espressione. Scelta la materia prima, ci si può sbizzarrire con gli abbinamenti e le ricette, come nel caso di una bresaola di tacchino che si può sposare e servire con friarielli e burrata, oppure un fresco carpaccio di Burola con insalata, lamponi e scaglie di grana».

Centro Carni Company, proposte diverse per i consumatori e i professionisti

In estate non possono mancare gusto e convivialità, così come le tanto attese tavolate tra amici scandite dal ritorno alle grigliate in compagnia. Centro Carni Company, che vanta oltre 40 anni di esperienza e rappresenta una delle maggiori realtà italiane nel settore della lavorazione della carne bovina, ha lanciato sei nuove proposte gourmet legate alla linea barbecue: Picanha, Heavy Steak, New York Strip Steak, Wing Rib Steak, Ribeye Steak, Pitmaster Smoke Flavored Burger.

L'azienda padovana propone al mercato diversi marchi. Sono però principalmente due i brand verso i quali l'impresa investe la maggior parte degli sforzi: uno dedicato al canale Retail-Gdo, l'altro rivolto all'Horeca. Il marchio You&Meat nasce nel 2015, proponendosi per primo nel mercato con un burger gourmet caratterizzato da una ricetta speciale e un'ampia tipologia di carni: Chianina, Scottona, Bovino, Aberdeen Angus, Bio e Piemontese, in tagli da 200 grammi (300 grammi nel caso della Scottona). Unika, invece è il marchio per il canale Horeca, con i migliori tagli anatomici di bovino adulto, Aberdeen Angus, Scottona e vitello (sia versione wet-aged sia dry-aged) e una linea di "burger gourmet" in versione fresca e gelo.

Carne e salumi per la stagione calda: non solo i classici, come prosciutto e melone o vitello tonnato, ma anche bresaola di tacchino, carpaccio celtico di Chianina e tante proposte gourmet.

«I consumi di carne sono in aumento e sempre più orientati alla qualità», commentano dall'azienda Centro Carni. «Culture, care e control sono tre parole chiave che racchiudono il nostro impegno, una sorta di manifesto nei confronti del cliente (consumatore finale o canale professionale). La mission aziendale consiste infatti nel dare benessere alle persone, credendo con passione nell'innovazione e nel miglioramento». Merita una segnalazione il progetto "MeatSchool", un'academy di Centro Carni per la formazione, informazione e diffusione della cultura della carne bovina in Italia, che opera grazie ad una rete di collaborazioni e partnership con percorsi specialistici per la costruzione di figure professionali da inserire nelle diverse aree della filiera produttiva.

cod 77510





foto del servizio Foodstep, La Cook agency, Luca Vitello



CARNI SICILIANE E TAGLI DAL MONDO

MULINELLO SCOMMETTE SU CHEF E RISTORATORI

di ***Antonio Iacona***

Tanti volti, tante storie, tante sfaccettature della Sicilia sono stati raccontati, in lungo e in largo, da una punta all'altra di quest'isola meravigliosa. E ricca, se si parla di agroalimentare. Ed è qui, nel cuore del Mediterraneo, che il mondo delle carni e degli allevamenti riesce ancora a stupire, a coinvolgere menti e cuori, prima dei palati. Succede con l'azienda agricola Mulinello della famiglia Cipolla. Un nome che è già racconto di una contrada, nel punto più raccolto della Sicilia, in quel territorio che dalle campagne dell'Ennese si dirama verso colline e campi e nuovi sentieri, fino al mare. Qui nel 1976 nasce l'azienda, oggi diretta da **Gaetano Cipolla**, con i figli Alessandro, Adriana e Alida.

All'epoca Gaetano aveva 20 anni, un diploma fresco di perito agrario e tanta voglia di spendersi nella "scommessa" di famiglia: mettere su un allevamento di maiali, cominciando con numeri significativi, 250 scrofe a ciclo chiuso e il sostegno della Cassa per il Mezzogiorno. Una scommessa che si rivela vincente e che negli anni '90 vede ulteriormente l'azienda trasformarsi e nel 2000, poi, accendere le macchine del macello, raddoppiando la capacità produttiva di suino bianco e annettendo un salumificio.

La nuova scommessa: carni autoctone per cuochi rinomati

Oggi quella scommessa si rinnova, con il valore aggiunto di proposte uniche nel loro genere: quelle di tagli internazionali, iberici e non solo, anche tagli esclusivi su richiesta, e di carni autoctone, non importate, rigorosamente siciliane. Ed è qui che la storia ricomincia a prendere i contorni dell'alta qualità. Da questi presupposti i Cipolla si propongono oggi alla conquista di nuove fette di mercato. Italia, Europa, perfino Giappone. I loro prodotti sono da anni già apprezzati in questi scenari, ma adesso è anche sul fronte della ristorazione che Mulinello vuole farsi conoscere. È iniziata la "cam-



pagna" di coinvolgimento di rinomati chef, siciliani e non, stellati e non, proponendo carni suine per piatti e ricette.

Il Suino Nero Siciliano, carne di alta qualità

«Suino Nero Siciliano - sottolinea Gaetano Cipolla - che per gran parte arriva dai Nebrodi, grazie al contatto diretto con gli allevatori del posto. Un rapporto andato sempre crescendo. Un prodotto che i giapponesi (e non solo) amano molto. Ed è stato forse proprio il Giappone a darci il via per piazzare anche in Sicilia la carne pregiata di Suino Nero, prodotto di alta fascia». Un animale che vive allo stato brado, seppur allevato, tra i boschi di gran parte dell'isola, spiega Cipolla, che per 20 anni è stato rappresentante nazionale degli allevatori di suini e colui che ha contribuito a far riconoscere la razza del suino nero siciliano tra le razze autoctone italiane e di cui l'Anas detiene i registri. Solo negli ultimi tre mesi di vita passa in azienda, dove viene nutrito con una miscela di cereali a base di orzo, mais, crusca e favino, che possa preparare l'organismo del maiale al macello.

L'e-commerce, una scelta lungimirante

Naturalmente, dall'azienda Mulinello passano anche altri eco-tipi di Suino Nero Siciliano: quello degli Iblei, quello delle Madonie, quello dell'Etna. Carne fresca, freschissima, che può così giungere ai tanti chef e ristoratori, ma soprattutto al consumatore finale.

Con un altro settore su cui la famiglia Cipolla ha investito, soprattutto per superare il "deserto" della pandemia: l'e-commerce, come spiega **Alessandro**, terza generazione con le due sorelle. «Ulteriori confini oggi sono stati abbattuti grazie all'altra lungimirante scelta di puntare sul commercio online. Una mossa che ci ha permesso di superare la crisi dovuta al Covid e che ci vede molto richiesti anche su questo fronte».

I numeri dell'azienda parlano di una produzione di maiali bianchi che sfiora i mille al mese. Oltre a questi, ci sono piccoli allevatori "satelliti" di suino bianco che collaborano con l'azienda, fino a raggiungere una macellazione annua di circa 16-17mila capi. A questi dati vanno aggiunti i suini neri, circa 5mila.

Ampliamenti in vista

E la lungimiranza della famiglia Cipolla non si è fermata qui e ha visto oltre. Oltre i confini dell'isola stessa, gettando le basi per un'importante collaborazione con gli stabilimenti di Parma. «Esattamente 6 anni fa - ci dice Gaetano - quando abbiamo pensato di ampliare il nostro salumificio, abbiamo avuto il supporto di un tecnologo parmense e da lì nacque l'idea di far stagionare alcuni nostri prosciutti di suino nero a Parma. Nel 2016 facemmo piccole prove e nel 2018 il progetto si concretizzò».

Sono queste le radici da cui si dipana il racconto di Mulinello, che oggi, pur rappresentando una delle aziende agroindustriali a carattere intensivo tra le più importanti del Sud Italia, non ha mai dimenticato la valorizzazione dell'ambiente e degli animali stessi, rendendo l'allevamento quanto più confortevole possibile. Scelte che ripagano in termini di altissima qualità delle carni allevate e prodotte. Un racconto che, ne siamo certi, a breve passerà direttamente dalle cucine di rinomati chef...

cod 77250

Per informazioni: **aziendamulinello.it**







NELLO STESSO MODO, DA SEMPRE

COSÌ NASCONO I PROSCIUTTI SAN MICHELE

Un racconto che inizia in inverno. È un nuovo giorno nello stabilimento di Salumificio San Michele e sono appena arrivate le cosce. Per il Parma, come da disciplinare, vengono selezionate solo cosce di suini pesanti nati e allevati in Italia. Si parte dall'antica arte della rifilatura: bisogna avere una grande manualità per dare al prosciutto la caratteristica forma tondeggiante. Le cosce rifilate si fermano nella sala omogeneizzazione per raggiungere la temperatura perfetta. Una coltre di sale che sembra neve, l'inverno stringe la sua morsa. La coscia viene coperta e massaggiata. Sale umido per la cotenna, sale asciutto sulle parti magre. E poi un po' di riposo. Qui l'umidità crea una nebbia che sembra disegnata, le cosce si prendono una pausa... e si addormentano.

Dopo il lungo riposo la coscia viene lavata con acqua tiepida. Benvenuta, primavera! Un tempo i prosciutti asciugavano al sole. Oggi viene ricreato lo stesso incantesimo con l'aiuto della tecnologia per prepararli alla pre-stagionatura, appesi alle tradizionali scalere. Immaginate adesso di perdervi in un lungo corridoio, fatto di profumi e sapori. Ecco che arriva il Marino: un vento asciutto, che sale dal mare, perde il salmastro nell'Appennino e scende a valle per accarezzare i prosciutti. Il segreto della stagionatura? Aprire le finestre, respirare l'aria buona e lasciare che la magia accada. Ed è quasi estate. L'affinamento è iniziato, la temperatura cambia e i profumi invadono le narici, ma bisogna attendere ancora. Un gesto antico che si tramanda da generazioni, la sugnatura, per idratare il prosciutto ed evitare che si asciughi troppo in fretta. E ora? Per capire se un prosciutto è pronto ci vuole un naso ben allenato e un osso di cavallo: per eseguire la puntatura questo strumento viene infilato in vari punti della coscia e, una volta estratto, bisogna annusarlo.

Lasciamo arrivare l'autunno. In cantina, il riposo. Un timbro di fuoco e una corona a 5 punte: la marchiatura. Il sigillo del Consorzio sancisce la qualità del proprio lavoro. Un rispetto rigoroso della metodologia tradizionale, un gusto dolce, una qualità elevata: ecco gli ingredienti del Prosciutto di Parma di Salumificio San Michele. cod 77179

Salumificio San Michele
via Pallavicina 11 - 26010 Offanengo (Cr) - Tel 0373 244800
www.san-michele.it


F.D. DICK
Traditionsmarke der Profis
Red Spirit
AJAX
F. DICK
I nostri ispiratori
Red Spirit
QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1778



OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

VONGOLE
CON LO SPAGHETTO VANNO CON O SENZA GUSCIO?



di ***Toni Sàrcina***
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Nella grande famiglia dei molluschi di mare, grande importanza hanno i bivalvi (molluschi racchiusi tra due conchiglie), tra i più diffusi in ogni Paese. In Italia i bivalvi più utilizzati sono indubbiamente le cozze e le vongole. In questa occasione, parleremo proprio delle vongole e delle loro caratteristiche.

La vongola è indubbiamente il più popolare e apprezzato tra i frutti di mare bivalvi. Non tutti sanno però che ne esistono di varietà diverse che ne caratterizzano il gusto e le proprietà. Fino a pochi anni orsono la vongola più diffusa e apprezzata era la cosiddetta "poveraccia" (in termini scientifici Venus gallina), mentre più rara era la vongola chiamata "nera" o "nobile". Oggi le parti si sono invertite, perché i consumatori mostrano di apprezzare maggiormente il gusto sapido della seconda.

In genere sono reperibili 3 varietà diverse di vongole:

- **La "vera" (o Venus gallina)**, di dimensioni piuttosto ridotte, con conchiglia chiara e mollusco bianco.
- **La "verace" (o Venerupis decussatus)** con il guscio più scuro e di dimensioni più grandi della precedente; possiede le cosiddette "corna". È oggi sicuramente la più apprezzata, ma bisogna curarne la pulizia poiché, molto spesso, contiene un discreto quantitativo di sabbia.

- **La "filippina"**, di origine asiatica, anch'essa provvista di corna; ha dimensioni notevoli, ma la sua carne è meno saporita rispetto a quella della verace; è tuttavia molto apprezzata per le dimensioni che ne facilitano l'utilizzo in molti piatti ma, soprattutto, da sola, senza aggiunta di altri ingredienti, al pari delle ostriche.
- **La "longone"**, una quarta specie di minor pregio, considerata quasi un succedaneo della vongola "poveraccia", ma usata in particolare nei periodi in cui la pesca delle altre varietà è vietata, al fine di consentirne la riproduzione; ha carni meno chiare, più giallastre, un po' meno tenere; la conchiglia è leggermente oblunga e, quasi sempre, di dimensioni superiori alla classica vongola.

Questo mollusco, come tutti i frutti di mare, ha una resa molto bassa; è inferiore infatti al 10% del peso totale, a parte l'acqua contenuta nella conchiglia.

La vongola, versatile in cucina

Le vongole hanno molteplici utilizzi: come condimento per gli spaghetti (con o senza pomodoro), nelle zuppe di pesce o anche da sole, saltate in padella con vino bianco, aglio, olio e prezzemolo. Da qualche tempo si usano anche per guarnire le pizze marinare.

Normalmente i consumatori preferiscono le vongole più grandi ma, come succede quasi sempre, le grosse dimensioni non sono sempre in sintonia con l'eccellenza del sapore e le vongole non fanno eccezione: le più piccole sono generalmente le migliori, più sapide e tenere, anche se richiedono più tempo per la pulizia.

Inoltre, quando si tratta di frutti di mare, è necessario verificare che la confezione sia chiusa e provenga da stabilimento autorizzato alla stabulazione, cioè all'allevamento e alla riproduzione delle stesse vongole. Nei mercati all'ingrosso, i controlli sono severi e danno maggiori garanzie di sicurezza sull'igiene del prodotto.

Guscio sì, guscio no

Esiste un'annosa diatriba, in particolare per la pasta con le vongole: se servirla con vongole ancora con i gusci oppure mescolarvi solo i molluschi. Vi sono ancora molti ristoranti e trattorie che la servono con i gusci mettendo, a lato del piatto, un piattino di servizio nel quale il commensale deposita i gusci stessi dopo averne estratto i molluschi.

I gourmet - e fra loro certamente i Cordons Bleus - preferiscono la seconda soluzione, poiché è indubbio che, con le vongole intere, bisogna fare una scelta tra vongole calde e pasta fredda o viceversa. Quindi l'indicazione è, seguendo quanto indicato sotto, nel paragrafo Pulizia delle vongole, di scartare i gusci e utilizzare i soli molluschi che oltretutto insaporiscono meglio la pasta.

Acquisto e pulizia delle vongole

È indispensabile che le vongole siano freschissime. In ogni caso bisogna eliminare quelle che durante la cottura non si aprono.

Alcuni semplici step per pulire le vongole:

- dopo averle tenute immerse in acqua per alcune ore (affinché perdano l'eventuale sabbia contenuta), lavarle e farle aprire in padella
- staccare i molluschi e metterli in una ciotola
- versarvi sopra il liquido di cottura filtrandolo attraverso un telo
- conservarle in frigorifero (per uno o due giorni) fino al momento di utilizzo - per periodi più lunghi, è possibile conservarle in congelatore (per un massimo di due mesi) suddividendo i quantitativi in dosi calcolate per ogni futuro utilizzo. cod 77340

"Spaghetti alle vongole, alghe, agrumi e brodo di prezzemolo", ricetta di Angelo Carannante del Ristorante Caracòl Gourmet, 1 stella Michelin e socio Euro-Toques Italia





QUARTIROLO LOMBARDO E TALEGGIO, SPECIALITÀ CASEARIE IRRESISTIBILI

di *Vincenzo D'Antonio*

Cos'è il formaggio? Questa domanda innesca risposte sapienti alle quali attingiamo tra un attimo. Ma prima di tutto, nel darci risposta, vorremmo affermare che il formaggio è... la conserva del latte! Come il pane è la conserva del grano, come l'olio è la conserva dell'oliva e come il vino è la conserva dell'uva. Senza queste quattro "conserve" il cammino dell'uomo si sarebbe fermato al nomadismo e non vivremmo nella stanzialità alla quale siamo adusi da millenni.

La classificazione dei formaggi ha prevalente criterio nella specie dell'animale dalla mungitura del quale si ricava il latte. Ne conseguono formaggi bufalini, caprini, ovini e vaccini. Poi, stante la manipolazione casara, abbiamo anche i cosiddetti formaggi misti.

Classificazione altra, invece, è funzione della consistenza della pasta. In tal caso parliamo di formaggi a pasta molle, a pasta semidura e a pasta dura. I formaggi a pasta molle sono formaggi la cui cagliata, al momento della lavorazione, non è stata soggetta a riscaldamento o pressione mantenendo il formaggio morbido e liscio anche a piena stagionatura e quindi con un contenuto di acqua relativamente alto, tra il 45 e il 70%. Di norma il periodo di stagionatura dei formaggi a pasta molle è relativamente breve in quanto il prodotto matura naturalmente in pochi giorni. Raccontiamo qui due formaggi Dop a pasta molle: il Quartirolo Lombardo Dop e il Taleggio Dop.

Quartirolo Lombardo Dop

Il Quartirolo Lombardo Dop è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione. In relazione alla stagionatura si presenta in due tipologie: Fresco (da 2 a 30 giorni) e Stagionato (oltre 30 giorni). La zona di produzione del Quartirolo Lombardo Dop interessa l'intero territorio delle province lombarde di Bergamo, Brescia,



Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e Brianza, Pavia, Varese.

Il Quartirolo Lombardo Dop ha forma parallelepipeda quadrangolare a facce piane, scalzo dritto e peso variabile da 1,5 a 3,5 kg. La crosta è morbida, sottile di colore bianco rosato per i formaggi freschi e grigio-verde rossastra per quelli stagionati. La pasta ha una struttura compatta e uniforme, leggermente grumosa, friabile e con eventuali piccoli distacchi. Con l'avanzare della stagionatura tende a diventare più compatta e fusibile. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più Fresco e più aromatico in quello Stagionato. Durante la stagionatura le forme del Quartirolo Lombardo Dop vengono sottoposte a frequenti operazioni di rivoltatura e spugnatura con soluzione di acqua e sale.

Il Consorzio, costituito l'11 giugno 1990 da 14 soci fondatori per assicurare il rispetto del nome e del sistema produttivo utilizzato, espressione di un ambiente economico e culturale preciso e di un formaggio prodotto nei luoghi d'origine con metodi riconosciuti tradizionali, oggi comprende 28 soci, di cui 18 caseifici e 10 stagionatori, oltre a 59 aziende aderenti che commercializzano il Quartirolo Lombardo Dop. La produzione relativa all'anno 2020 si assesta su circa 30mila quintali.

Le origini del Quartirolo Lombardo Dop risalgono al X secolo, quando il formaggio era conosciuto come "stracchino quadro", e sono legate all'antica consuetudine dei mandriani lombardi di far soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi e di riportarlo più a valle poco prima dell'autunno, dove il clima è più clemente e i prati riescono ancora a vegetare, riuscendo a dare erba da foraggio anche a fine stagione. Proprio alla transumanza si deve anche l'origine del nome "quartirolo", che deriva dalla consuetudine di nutrire le vacche con l'erba nata dopo il terzo taglio estivo, la "quartirola", l'ultima tra le erbe fresche prima dell'inverno e la più aromatica dell'anno.

Ottimi se degustati come secondo piatto o a fine pasto in abbinamento a frutta o miele, questi due formaggi Dop possono diventare protagonisti in piatti golosi come frittate, primi, insalate, ma anche dessert

Il Quartirolo Lombardo Dop si conserva al meglio avvolto in un canovaccio leggermente umido oppure ricoperto da carta stagnola. Poiché è un tipico formaggio da pasto, è ideale consumato come secondo piatto o a fine pasto, con l'accortezza di servirlo a temperatura ambiente. Ottimo accompagnato con olio extravergine di oliva e condito con un pizzico di pepe, si abbina bene con noci, mele, uva e miele. Viene inoltre utilizzato come pregiato ingrediente nella preparazione di molte ricette, fra cui primi piatti, insalate e dessert, nonché di sfiziose preparazioni quali ad esempio la "mousse di Quartirolo Lombardo Dop al tartufo e salsa al miele" oppure la "quiche alla lombarda". Circa gli abbinamenti con i vini, si suggerisce l'Oltrepò Pavese metodo Classico per il fresco e il Valtellina Superiore per lo stagionato. →



"Gnocchi di castagne su fonduta al taleggio, borragine e olio evo del Ronco al rosamarino", ricetta di Maria Ida Anghileri dell'Agriturismo Il Ronco a Garlate (Lc) e socia Euro-Toques Italia

Taleggio Dop

Il Taleggio Dop è un formaggio prodotto con latte vaccino intero, crudo oppure pastorizzato. La zona di produzione comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia, l'intero territorio della provincia di Treviso, e l'intero territorio della provincia di Novara. Da sola, la provincia di Bergamo concorre al 49% circa della produzione di Taleggio Dop. Il territorio di produzione del Taleggio Dop è caratterizzato da condizioni climatiche peculiari che favoriscono l'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle vacche, contribuendo a definire le specifiche caratteristiche qualitative del latte utilizzato e le proprietà organolettiche del formaggio.

Le origini del Taleggio Dop sono molto antiche, risalenti probabilmente a prima del X secolo. Originario della Val Taleggio, da cui prende il nome, questo formaggio era oggetto di scambi commerciali già nel XIII secolo, come provano diversi documenti dell'epoca. La sua produzione, inizialmente scaturita dall'esigenza di conservare il latte che superava il fabbisogno di autoconsumo, avveniva con il latte delle mucche di ritorno dai pascoli estivi, chiamate per questo motivo stracche, vale a dire stanche per il lungo tragitto percorso. Da questa caratteristica deriva il suo nome originario, ovvero "stracchino quadrato di Milano", utilizzato fino agli inizi del XX secolo.

Il Consorzio Tutela Taleggio è stato costituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine. Oggi la base associativa è composta da caseifici, stagionatori e produttori latte, oltre a circa 80 aziende che aderiscono in qualità di utilizzatori del marchio riportato sugli incarti del Taleggio (aderenti).

Il Taleggio Dop deve essere servito a temperatura ambiente senza doverne necessariamente asportare la crosta poiché è sufficiente raschiarla. È un tipico formaggio da pasto che si può consumare come secondo piatto, oppure a fine pasto con la frutta. Poiché fonde molto facilmente, è un ottimo ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti e nella realizzazione di alcuni tipi di pizza e di crêpes. La versatilità del Taleggio Dop in cucina è ben nota. In stagione propizia, ovvero in estate, una vera delizia è la frittata di zucchine con fiori di zucca e Taleggio Dop. Tra i migliori vini in abbinamento con questa squisita pietanza è a mio giudizio un vino rosso fermo, profumato, piuttosto fresco e di buona struttura: il Botticino Doc, che con la sua elegante aromaticità supporta i sapori tipici del Taleggio Dop. Il Botticino Doc da disciplinare è prodotto con uve Barbera (minimo 30%), Sangiovese (minimo 10%), Marzemino (minimo 20%) e Schiava Gentile (minimo 10%).

cod 77360



Pizza

LE SOLUZIONI SENZA GLUTINE DI SCHÄR FOODSERVICE

La celiachia è in costante aumento in Italia: oggi i celiaci rappresentano l'1% della popolazione, con diagnosi in crescita del 5% ogni anno, secondo l'ultimo rapporto del ministero della Salute. L'Horeca non può quindi prescindere dal mettere a disposizione un'offerta gluten free di alta qualità, sicura e varia. Dal 2009, anno della sua istituzione, Schär Foodservice si dedica ad offrire soluzioni senza glutine per la ristorazione professionale. Per il canale pizzeria ha sviluppato un assortimento di prodotti in grado di rispondere ad ogni tipo di esigenza del pizzaiolo.

Schär Foodservice ha sviluppato per il canale pizzeria un assortimento di prodotti in grado di rispondere ad ogni tipo di esigenza: dal preparato Pizza Mix Schär all'Impasto Pizza Schär, fino alla Base Pizza Schär

L'ultimo nato è un nuovo preparato senza glutine per la preparazione di pizze e focacce: **Pizza Mix Schär**. Perfetto per creare qualsiasi tipo di pizza, garantisce una facile lavorazione, un'ottima elasticità dell'impasto e un'eccellente lievitazione, per la migliore resa finale. Senza glutine, senza frumento, senza lattosio e senza conservanti, Pizza Mix Schär presenta inoltre un buon contenuto di fibre vegetali.



Per il professionista che desidera coniugare la massima creatività con la comodità di una soluzione frozen, Schär Foodservice ha creato l'**Impasto Pizza Schär**, un impasto rivoluzionario senza glutine, monoporzione e molto versatile, perché consente di preparare la pizza ed altri lievitati salati e dolci.

Infine, la **Base Pizza Schär** è la soluzione perfetta per chi ha l'esigenza di ottimizzare gli spazi e ricerca una soluzione pratica e veloce per preparare una deliziosa pizza gluten free senza rischi. Si tratta infatti di una pasta della pizza già stesa, precotta, surgelata e fornita in una teglia anticontaminazione, pronta per essere farcita. Grazie alla teglia anticontaminazione è possibile utilizzare lo stesso forno delle pizze con glutine.

Oltre ad un assortimento completo di prodotti, Schär Foodservice offre un costante supporto informativo sull'organizzazione, preparazione ed erogazione del senza glutine nel canale del fuori casa. cod 77006

Schär Foodservice
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595
www.schaer-foodservice.it



Maia Professional Line è la gamma premium dedicata ai professionisti di ristorazione, pasticceria, gelateria e gastronomia. Stessa resa dell'uovo fresco, prestazioni ottimali, shelf life superiore ai 30 giorni

ALBUME, TUORLO O MISTO LA LINEA MAIA PROFESSIONAL PER L'ALTA RISTORAZIONE

Maia Professional Line è una gamma super premium dedicata ai professionisti dell'Horeca e del Bakery. Una linea di ovoprodotti ottenuti da uova 100% italiane da allevamento a terra di categoria A e provenienti da filiera certificata, che offrono l'affidabilità, la praticità e la sicurezza necessarie ai professionisti di alta ristorazione, pasticceria, gelateria e gastronomia.

La pratica bottiglia dal tappo richiudibile, pensato per dosare gli ingredienti, ridurre sprechi di prodotto e preservare la freschezza, è realizzata in Pet ed è interamente riciclabile nella filiera della plastica.

L'azienda, leader in Europa nella produzione di uova e ovoprodotti, conferma il suo focus sul mondo dell'Horeca e del Bakery con una linea di altissima qualità e dalle performance elevate, pensata per rispondere in modo puntuale agli operatori del settore che hanno sempre più bisogno di prodotti sicuri, pratici e performanti per risultati a regola d'arte.

In un momento in cui l'Horeca sta sperimentando nuovi fenomeni come il food delivery e l'asporto, Maia Professional Line rappresenta la scelta ideale per i professionisti.

Le referenze, pastorizzate e refrigerate, hanno infatti la stessa resa dell'uovo fresco, assicurando quindi prestazioni ottimali, e sono caratterizzate da una shelf life superiore ai 30 giorni a confezione chiusa, dettaglio che consente di ottimizzare le scorte in magazzino. cod 77020

Gruppo Eurovo
via Ugo La Malfa 15 - 40026 Imola (Bo)
Tel 0542 485111
maia.it - gruppoeurovo.com


TUTTO PER IL SETTORE HO.RE.CA.
DA OLTRE 35 ANNI AL VOSTRO SERVIZIO.



SALSE

DA SEMPRE VALORIZZANO I PIATTI. E OGGI GUARDANO AI NUOVI TREND



di ***Giorgio Lazzari***

Negli ultimi anni i consumi di salse sono cresciuti di pari passo con la qualità della produzione, portata avanti dai player del settore. Anche durante l'emergenza sanitaria si è registrato un incremento dei volumi di vendita, una tendenza che secondo gli operatori è destinata a confermarsi nel medio periodo. Per capire l'origine delle prime salse bisogna ripercorrerne la storia, tornando al III millennio a.C., quando l'uomo iniziò a studiare un modo per condire e insaporire gli alimenti. Dall'idea di dare maggior sapore e un tocco di salato ai cibi, che altrimenti sarebbero rimasti insipidi, nel corso del tempo le salse hanno acquisito sempre più importanza fino a conquistare l'interesse dei più grandi chef e il palato dei gourmand.

La salsa, quando accompagna garbatamente una preparazione, è in grado di valorizzare un piatto, senza chiaramente coprire il sapore della pietanza principale. Maionese, tomato ketchup e barbecue sono le preparazioni più "famose", ma dalla ➡

SALSA DI SOIA KIKKOMAN

PIÙ GUSTO, 100% NATURALE

Develey Italia, distributore ufficiale del marchio Kikkoman per il canale food service italiano, fa parte del gruppo Develey, realtà internazionale presente in 10 Paesi con sede a Monaco di Baviera. Azienda familiare fondata nel 1845 da Johann Develey, nasce con la produzione della senape. Riconosciuta come trendsetter in continua evoluzione, propone per il mercato Horeca una vasta gamma di prodotti composta da oltre 100 referenze in differenti formati per ogni esigenza. Tra queste la salsa di soia Kikkoman.

Composta da 4 semplici ingredienti (acqua, grano, soia e sale) e prodotta con un procedimento completamente naturale, è una salsa unica al mondo per consistenza, limpidezza, profumo e gusto. Non copre i sapori ma è in grado di esaltarli, completarli, attivando il quinto senso (umami): la completezza totale gustativa.

Oltre che per il suo uso convenzionale come condimento nella cucina asiatica, la salsa di soia Kikkoman è un ottimo insaporitore naturale per quella italiana. Che sia proprio la salsa di soia Kikkoman, facendo scoprire il quinto senso ai commensali, il segreto per aiutare la ripresa del food service/Horeca? Tra le iniziative in programma: lo sviluppo di un ricettario, dei webinar organizzati con la rete commerciale diretta e indiretta, l'organizzazione di show cooking B2B. Inoltre, Kikkoman assieme a Develey è uno dei main sponsor della Burger Battle 2021. cod 77005

Per informazioni: **www.develey.it**



loro base, grazie all'aggiunta di altri ingredienti, sono nate anche le salse tartara, tonnata e rosa. Una delle preparazioni più raffinate della cucina francese, che oggi viene proposta dai migliori chef di tutto il mondo, per affiancare soprattutto piatti di carne, ma anche a base di pesce, è senza dubbio la salsa bernese.

Tradizioni diverse in ogni parte del mondo

Paese che vai, salsa che trovi. Ecco dunque che, se in Grecia troviamo lo tzatziki a base di yogurt e cetrioli, in Messico si può assaggiare la mole, a base di peperoncini essiccati e brodo di pollo, e la salsa guacamole contenente l'avocado; dall'ormai diffusissima salsa di soia, si passa al mojo delle Isole Canarie, preparato a base di coriandolo, cumino, zafferano e pomodoro, ma disponibile anche nella variante verde che prevede l'aggiunta di prezzemolo.

Cambiamo decisamente latitudine e in Norvegia troviamo il burro di Sandefjord, da abbinare a filetti di salmone o merluzzo, che si ottiene mescolando al burro il prezzemolo tritato e il brodo di pesce. In Svizzera troviamo la Jager soße, ideale





CHE GRIGLIATA SAREBBE SENZA IL GUSTO DELLE SALSE SENNA?

Avvolgenti e saporite, le salse Senna sono perfette nella stagione estiva per accompagnare le pietanze cotte sulla griglia. Ampia la gamma, con referenze per tutti i gusti

L'estate è la stagione perfetta per accendere il barbecue e preparare fantastiche grigliate con gli amici. Ma che grigliata sarebbe senza il tocco inconfondibile delle salse Senna? Avvolgenti e saporite, le salse Senna accompagneranno tutta la vostra estate con gusto, per conferire un sapore più deciso e succulento alle pietanze.

Regina incontrastata delle salse da fare alla griglia è sicuramente la Salsa Barbecue Senna: il suo sapore fresco e aromatico, arricchito da una nota affumicata, è il risultato armonioso di un mix che varia dalla freschezza dei pomodori alla presenza discreta della cipolla e la nota inconfondibile dei peperoni. Se volete invece dare al vostro barbecue un sapore molto speziato ed orientale, la scelta migliore ricade sulla Salsa al Curry Senna: quel tocco esotico in grado di arricchire di sapore e fascino qualunque ricetta, addirittura in grado di accontentare non solo un'alimentazione priva di glutine, di lattosio, ma anche vegetariana e vegana.

Appartiene alla tradizione culinaria d'oltralpe, ma sta benissimo anche tra le salse per carne grigliata in Italia: è la Salsa Tartara Senna, una maionese arricchita con verdure ed erbe aromatiche dalla consistenza cremosa e un sapore decisamente gustoso. Per chi ama il sapore della paprika fresca c'è invece la Salsa Grill Mexico Senna: a base di pomodori secchi è leggermente piccante e senza glutine. Ideale per accompagnare la carne o intingere i nachos.

Chi preferisce salse dalla nota leggermente piccante deve provare la Salsa Burger Senna: il suo sapore fresco di peperone la rende ottima per perfezionare tutti i tipi di hamburger. Indicata per soddisfare le esigenze di chi segue i principi dell'alimentazione vegana. Perfetta per carni bianche alla griglia e marinate. Chi infine vuole una salsa leggera può provare la Sour Cream Senna: il suo sapore è simile a una maionese, ma grazie al mix di panna acida fresca e yogurt, è una salsa molto più leggera, ideale per tramezzini e panini, patatine fritte o al forno, così come per i piatti ai frutti di mare. Assolutamente da provare! cod 77181

Senna Italia
via Macanno 32 - 47923 Rimini (Rn)
Tel 0541 394966
www.sennaitalia.it



per lo Schnitzel svizzero, ottenuta da brodo di carne e pomodoro, con l'aggiunta di funghi e spezie, mentre in Francia è molto diffusa anche la Mornay, cucinata con farina, burro, latte, panna, tuorli e formaggio. Dalla Provenza arriva la ricetta della salsa aioli che si ottiene da aglio, tuorli, succo di limone e olio. Se ci spostiamo nei Paesi arabi troviamo infine il famoso hummus, a base di farina di ceci con sesamo, aglio, paprica, cumino, prezzemolo, succo di limone e olio d'oliva.

Menù punta sull'evoluzione

Sulla carta il numero di salse e di varianti è infinito e anche le aziende produttrici stanno proponendo preparazioni originali. Menù, storica azienda di Medolla, in provincia di Modena, produttrice di specialità alimentari per il fuori casa, offre un'ampia scelta di creme, salse e paté a base di formaggi, verdure ed erbe aromatiche. «Ci differenziamo dalla concorrenza grazie all'altissima qualità, partendo dalle materie prime», spiega **Federico Masella**, responsabile marketing Italia di Menù. «Stiamo lanciando la nuova linea "Evolution" realizzata con tecnologie all'avanguardia combinate con alte pressioni, in modo da ottenere salse come fossero concepite a crudo. I nostri agenti supportano tutto il mondo Horeca tramite consigli e un aggiornamento continuo». La linea "¡Qué Salsa!", ideata da Menù per farcire panini, piadine, hamburger gourmet, tartine e finger food, prevede invece 4 varianti: la crema di funghi prataioli, la salsa porro e curry, al radicchio rosso in agrodolce e la salsa peperoni e arancia.

Develey... "ti salsa la vita"

Fra gli operatori storici del settore, troviamo il gruppo Develey, che vanta oltre 170 anni fra tradizione e innovazione, con un occhio puntato sulla sostenibilità ambientale. «Negli ultimi dieci anni abbiamo assistito ad una crescita nell'uso delle salse, sia in casa che fuori casa», sottolinea **Alessandro Longo**, marketing brand manager per Develey Italia. «Le influenze mitteleuropee, le nuove generazioni "millennials" e la diffusione della cucina fusion hanno sicuramente favorito i consumi di salse. Ab- ➔





PESTI E SALSE EVOLUTION FRESH
LA NUOVA EVOLUZIONE DEL GUSTO

Grande novità in casa Menù: la storica azienda di Medolla (Mo) produttrice di specialità alimentari per la ristorazione lancia "Evolution Fresh", la nuova linea di pesti e salse che si caratterizza per l'autenticità del gusto e l'originalità delle sue proposte. La grande peculiarità di questa gamma è la lavorazione del prodotto: salse e pesti sono trattati con l'esclusiva tecnologia delle Alte Pressioni, un particolare processo produttivo messo a punto dall'azienda modenese che, non prevedendo la pastorizzazione, è in grado di mantenere intatto il sapore originale della materia prima. La gamma si compone al momento di quattro referenze.

Pesto alla genovese fresco

Simbolo dell'estate, ha tutti i colori e i profumi del pesto appena preparato. Prodotto secondo la ricetta tradizionale con basilico genovese Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dop, Pecorino Romano Dop, pinoli e olio evo, è ideale per condire primi piatti e farcire bruschette, pizze e panini. La ricetta è inoltre particolarmente apprezzata grazie all'assenza di aglio.

Salsa di cavolo viola

Salsa ricca e dal colore vivo e naturale, preparata con cavolo cappuccio viola 100% italiano e aceto di mele. La presenza di note acidule, amarognole e dolci, dona equilibrio e rende irresistibile questa salsa, particolarmente adatta per farcire hamburger e pizze gourmet.

Salsa di mango, curry e zenzero

Salsa estremamente creativa che prende ispirazione da un condimento tipico della cucina sud-est asiatica, il chutney. Questa salsa sprigiona un equilibrio di gusti e sapori davvero unico: speziato grazie al curry, agrodolce per la presenza di mango, fresco e piccante per lo zenzero. È il perfetto completamento ad un piatto di pesce o di carni bianche, e può essere la salsa base per un fish-burger o il tocco in più su una pizza gourmet a base di pesce fresco o affumicato.

Salsa guacamole

Da una ricetta tradizionale atzeca, dal Messico la guacamole ha ormai conquistato i palati di tutto il mondo. La versione di Menù è particolarmente fresca e ricca di avocado, con ben il 65%, a cui si aggiungono cipolla, peperone e succo di limone per renderla ancora più profumata e gustosa. È il classico abbinamento a nachos, tortillas, burritos e patatine, ma grazie a questa versione innovativa e fresca risulta ideale anche come condimento per insalate, carpacci e per pizze all'avanguardia. cod 77267

Menù Industria Specialità Alimentari
via Statale 12, 102 - 41036 Medolla (Mo)
Tel 0535 49711
www.menu.it



biamo coniato il motto "Develey ti salsa la vita" proprio per sottolineare l'importanza dei prodotti in un momento storico dove cambiano le abitudini alimentari e i nostri prodotti sono sinonimo di gusto, colore, gioia e divertimento in abbinamento a tutte le preparazioni, tenendo presente che il "mashup food", che unisce più tradizioni e sapori, è sempre più diffuso. Durante il lockdown - prosegue Longo - è cresciuta la domanda di monodose, abbinate ai piatti che venivano consegnati con il delivery. La crescita nel consumo di salse proseguirà anche nei prossimi anni, con una particolare attenzione alla sostenibilità. Siamo gli unici player a vantare la neutralità climatica sulla produzione nei siti tedeschi ed entro il 2025 l'obiettivo è pareggiare tutte le emissioni di CO_2 grazie a impianti fotovoltaici, riduzione del consumo delle acque e acquisto di piantagioni».

L'attenzione di Senna per le nuove esigenze salutistiche

Le aziende produttrici di salse puntano all'innovazione, rimanendo comunque fedeli alle proprie radici. Anche il gruppo austriaco Senna, con una storia quasi centenaria alle spalle, propone dal 1927 un ventaglio di proposte che negli ultimi anni prestano particolare attenzione alle nuove esigenze salutistiche. Tutte le salse a marchio Senna sono senza lattosio e gluten free, con prodotti dedicati anche a coloro che seguono una dieta vegana. Il portafoglio prodotti è molto articolato e va dalle classiche burger, barbecue e "Grill Mexico" fino alla "Salsa Dip" con pomodori, peperoni e cipolle e alla "Sour Cream", un mix tra panna acida fresca e yogurt.

Unilever Food Solutions, dalla maionese ai condimenti per le insalate

Unilever, con la divisione "Food Solutions", è leader nei prodotti alimentari professionali per gli chef e proprietaria dei marchi Calvé e Hellmann's. Se la prima, da oltre 50 anni sul mercato, rappresenta il brand numero 1 in Italia con la maionese classica e il tomato ketchup, Hellmann's è un marchio più giovane che propone una gamma dedicata alle insalate, con le quattro varianti Caesar, Yogurt, Honey & Mustard e Thousand Island. cod 77476



CONDISNAP, SOLUZIONE SMART PER CONDIRE SENZA SPRECHI



Olio extravergine, aceto balsamico, aceto di vino bianco e salsa di soia: una linea di condimenti di alta qualità nell'innovativa monoporzione Snap&Squeeze di Menz&Gasser, che coniuga igiene, praticità e funzionalità

In questi ultimi mesi nei quali tutto sembrava sospeso, Menz&Gasser ha scelto di ampliare ulteriormente la propria gamma di prodotti verso il mondo dei salati. Partendo da un'esperienza pluri-decennale nel confezionamento in monodose, l'azienda ha coniugato Ricerca&Sviluppo, tecnologia produttiva e conoscenza del mercato per realizzare CondiSnap, una nuova linea di condimenti in monoporzione. Materie prime di alta qualità, processi di confezionamento "gentili" e packaging igienico, pratico e funzionale fanno di questa linea un unicum sul mercato. Semplice, veloce e versatile, CondiSnap è l'innovativa gamma di condimenti monodose (olio extravergine di oliva, aceto bianco, aceto balsamico di Modena Igp e salsa di soia) ideale per ristoranti, bar, asporto e delivery. La sua praticità la rende particolarmente adatta sia per l'utilizzo al tavolo di un ristorante che per un pic-nic all'aperto.

La tecnologia Snap&Squeeze di CondiSnap consente di aprire la confezione monodose con un solo dito, per poi versare facilmente il suo contenuto senza sforzi, senza sprechi e soprattutto senza sporcare!

E a partire da maggio la gamma dei condimenti si è allargata con una nuova referenza, la salsa di soia, ideale come condimento per sushi, sashimi e insalate, come insaporitore per zuppe e minestre e come base per salse tipiche della cucina etnica (teriyaki, kabayaki, ecc.).

CondiSnap: la soluzione smart per un mondo che cambia! cod 77048

Menz&Gasser
via dei Campi 23 - 38050 Novaledo (Tn)
Tel 0461 720600
www.menz-gasser.it





GRECI, SALSE E CONDIMENTI TRA DOP, IGP E VERSATILITÀ

Oggi le salse e i condimenti rappresentano quel tocco in più che spesso fa la differenza nel piatto, decretandone il successo. La scelta di Greci è stata quella di puntare su ricette a base vegetale valorizzando materie prime del territorio italiano Dop e Igp, garantite da filiere dirette. Greci realizza delle autentiche specialità, ad alta resa e molto versatili, capaci di diventare un supporto prezioso in cucina sia per velocizzare tempi di preparazione che per controllare i costi a porzione.

Il fiore all'occhiello indiscusso è la salsa al Pistacchio verde di Bronte Dop dal colore brillante e dal sapore inimitabile. Il prodotto, diluito secondo le indicazioni fornite dal Team di chef Greci, può essere impiegato in diversi modi: come dressing per carpacci di carne e di pesce, come topping per pizze gourmet, come condimento per piatti di riso e pasta, ma anche per arricchire i secondi e creare ricette esclusive per hamburger originali.

L'uso della salsa permette di accrescere il valore del piatto e il menu del locale, rispondendo alle attuali richieste dei consumatori, oggi più sensibili e attenti alla provenienza delle materie prime. Greci ha contratti diretti con gli agricoltori e lavora solo pistacchi interi per preservare il sapore racchiuso negli oli essenziali. Il risultato è una salsa dal profumo intenso e dal sapore ricco e naturale. Nella gamma, ad accompagnare la salsa al pistacchio di Bronte Dop si aggiungono altri sapori italiani: la nocciola Piemonte Igp, anch'essa realizzata partendo da semi interi; la tartare di cipolla rossa di Tropea Calabria Igp, le creme di carciofi e di asparagi 100% italiani, di radicchio di Chioggia e di Treviso Igp, la crema di zucca Mantovana, fino alla selezione di salse di formaggi nobili. Un panorama variegato di semilavorati che permette agli operatori della ristorazione di dare spazio alla fantasia e alla creatività nella realizzazione di piatti unici e distintivi. cod 77090

Greci Industria Alimentare
via Traversante 58 - 43122 Ravadese (Pr) - Tel 0521 606411
www.greci.com


CARTE D'OR PROFESSIONAL
Tutte le basi della pasticceria in soli 5 prodotti
Per dessert di alta qualità, con risultato e sicurezza alimentare garantiti.
Semplici da usare, veloci da preparare, versatili e combinabili tra di loro.
Basso food cost con alti margini assicurati e niente spreco di prodotto.
CARTE D'OR PROFESSIONAL BASE NEUTRA CROCCANTE
Senza Glutine
CARTE D'OR PROFESSIONAL BASE NEUTRA MILLE TORTE
Senza Glutine
CARTE D'OR PROFESSIONAL BASE NEUTRA SORBETTO
Senza Glutine
CARTE D'OR PROFESSIONAL BASE NEUTRA MOUSSE
Senza Glutine
CARTE D'OR PROFESSIONAL BASE NEUTRA GELATINA
Scopri di più su ufs.com
Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



ANNO INTERNAZIONALE DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA *AL CENTRO SALUTE E SOSTENIBILITÀ*



di ***Piera Genta***

L'assemblea generale dell'Onu ha dichiarato il 2021 l'Anno internazionale della frutta e della verdura con lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questi cibi per l'alimentazione umana, la sicurezza alimentare, la salute, nonché per raggiungere gli obiettivi di Sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

Rientra nel decennio dedicato dalle Nazione Unite alla nutrizione (2016-2025) e nel decennio dell'agricoltura familiare (2019-2028), due iniziative che danno grande visibilità ai piccoli produttori agricoli e favoriscono le reti di approvvigionamento di cibo sano. Le linee guida spiegate nel dossier sono essenzialmente 4 e prevedono un'azione di sensibilizzazione sui vantaggi per la salute nel consumare frutta e verdura; nel promuovere stili di vita sani ed equilibrati; nel condividere le migliori pratiche anche con la creazione di programmi di formazione; di ridurre le perdite e gli sprechi.

Per ottenere effetti benefici, la frutta e la verdura devono essere consumate in quantità adeguata tutti i giorni, all'interno di una dieta sana e diversificata. In particolare, si dovrebbero consumare almeno cinque porzioni (o 400 grammi) al giorno di frutta e verdura, introducendole già a partire dai 6 mesi di età.

Lo scopo è quello di sensibilizzare il pubblico sull'importanza di questi alimenti per la salute. Gli ortaggi sono alimenti spesso sprecati, ma d'altro canto valorizzati da cuochi di livello

Eppure nel 2021 non se ne consuma abbastanza e, secondo il rapporto annuale della Fao, 3 miliardi di persone nel mondo non hanno la possibilità socio-economica di adottare una dieta salutare: per 1 miliardo e mezzo è impossibile anche seguire un regime alimentare che raggiunga gli standard minimi di nutrienti essenziali.

A causa dell'alta deperibilità del prodotto fresco, frutta e verdura sono gli alimenti che più subiscono perdite e sprechi. Si stima che fino al 50% di frutta e verdura prodotto nei paesi in via di sviluppo vada perso tra il momento della raccolta e il consumo. E questo significa anche una perdita e uno spreco di risorse. We're Smart World - l'associazione belga nata da un'idea di Frank Fol, "The Vegetables Chef" - ha lanciato il nuovo "5 Radishes" Chefs Club. Il collettivo riunisce i 79 migliori ristoranti di verdure del mondo che hanno ottenuto la valutazione "5 Radishes" (ravanelli). Tra i criteri di selezione per ottenere il punteggio di 5 ravanelli vi sono la peculiarità di utilizzare frutta e verdura in almeno due terzi del menu e la grande attenzione ai prodotti locali e sostenibili. Cinque gli italiani: Enrico Crippa (Piazza Duomo), Pietro Leemann (Joia), Michelangelo Mammoliti (La Madernassa), Luigi Taglienti e Gaetano Trovato (Arnolfo).

cod 77343



SANCT VALENTIN
Sanct Valentin Sauvignon,
uno dei più premiati
vini bianchi d'Italia.
SV
SANCT VALENTIN
SAUVIGNON
SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC
ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI · CANTINA
ST. MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA
ALTO ADIGE | SÜDTIROL | ITALIA
stmichael.it

MELONI, ANGURIE E RAVANELLI
L'ESTATE SI FA LARGO NELL'ORTOFRUTTA

Dopo le gelate di aprile, che hanno determinato qualche buco di produzione, le referenze estive arrivano sul mercato con prezzi stabili alla produzione. Lo testimonia Sipo, azienda fornitrice della Gdo



di *Nicola Grolla*



L'estate si fa sempre più vicina e il settore dell'ortofrutta si appresta a ingranare la quarta sulle produzioni maggiormente rappresentative del settore. Dai meloni alle angurie, passando per ravanelli, peperoni, pomodori e via dicendo l'assortimento ha completato la transizione stagionale. A incidere, anche il clima stabile delle ultime settimane di maggio che ha permesso l'avvio della regolare raccolta degli ortaggi e della frutta di stagione (e si è lasciata alle spalle le gelate che avevano caratterizzato l'ultima parte del mese di aprile). Una situazione che, a sua volta, ha determinato prezzi stabili sul mercato alla produzione con qualche tendenza al ribasso per certe categorie di prodotto (come le pesche, di cui si allargano sempre più gli areali di raccolta).

Ravanelli, fiori di zucca, friggitelli e insalate

«Attualmente, i nostri prodotti di stagione sono i ravanelli, i fiori di zucca, il peperone friggitello, le insalate a foglia larga. Abbiamo poi prodotti estremamente di nicchia come gli strigoli o il radicchio verde da taglio. Prodotti poco attaccabili dai competitor e per cui ci vuole una particolare specializzazione tecnico-agronomica e commerciale che ci permette di avere un maggior grado di fidelizzazione da parte dei nostri clienti», racconta **Massimiliano Ceccarini**, direttore generale di Sipo.

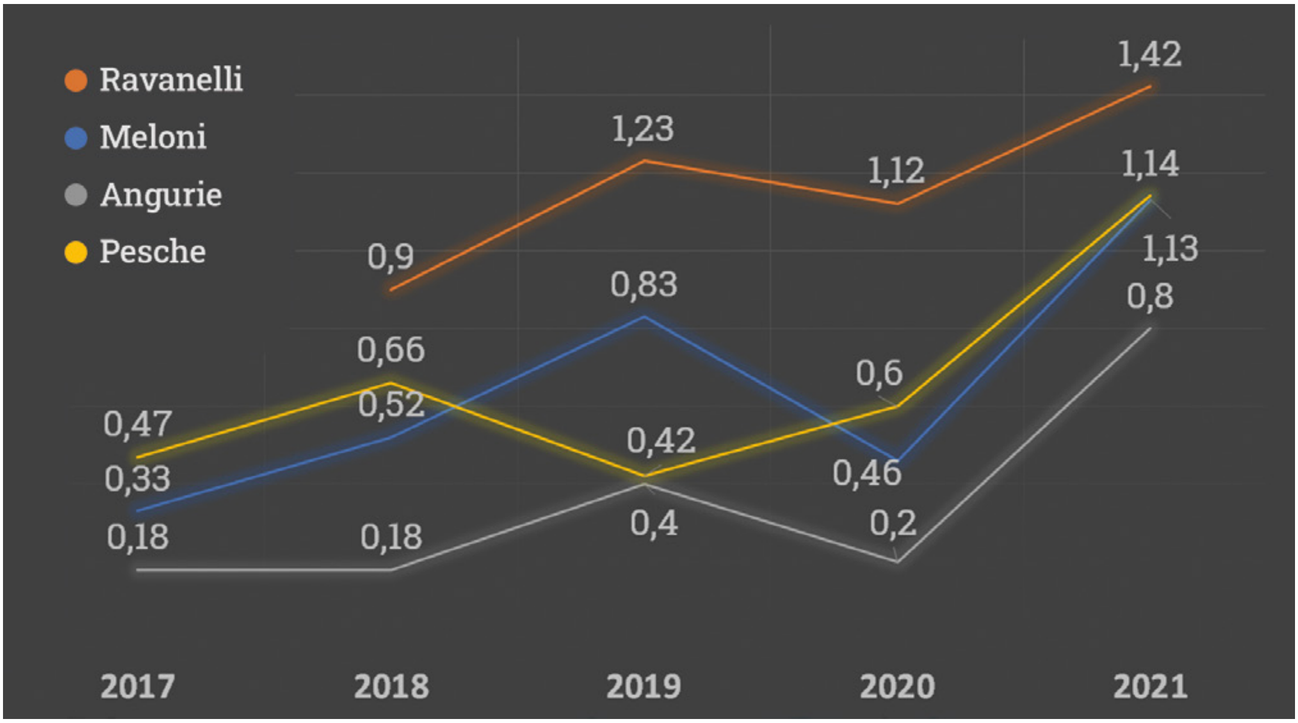
L'azienda, attiva dagli anni '50 e ormai arrivata alla terza generazione, ha nella grande distribuzione il primo canale di sbocco delle proprie produzioni (con collaborazioni avviate con gruppi come Pam Panorama e associati, Coop, Gruppo Selex, ecc.).



Essenzialmente ortaggi che vengono coltivati in diversi areali lungo tutto il territorio italiano e commercializzati per «famiglie di prodotto» (che al loro interno contengono poi diverse singole referenze). «La nostra produzione è al 98% italiana, tranne qualche referenza come, ad esempio, il mais dolce in pannocchia che d'inverno è difficile avere. In generale, facciamo produrre ad aziende associate il nostro prodotto fornendo supporto tecnico e materiale con pianta o semi. In questo modo garantiamo 12 mesi all'anno», afferma Ceccarini. A questa produzione "generalista" (che va sotto la linea Sapore del mio orto) se ne aggiunge anche una più specifica sia a livello di tempistiche che di area geografica: Verdure di Romagna.

Ma con la pandemia e le gelate primaverili come è cambiato il mercato? «Con il primo lockdown, nel canale Gdo, c'è stato un incremento di vendite sui prodotti durevoli e di grande consumo come carote e sedani. Questo perché i consumatori andavano meno a fare la spesa e si facevano maggiori provviste che potessero durare nel tempo. Nella seconda parte dello scorso anno la domanda si è stabilizzata premiando i prodotti di nicchia. Trend che si è mantenuto anche nella terza ondata. In generale, insomma, il reparto ortofrutticolo è andato molto bene. Per quanto riguarda gli aspetti metereologici, l'andamento dell'ultimo anno è stato simile a quello degli anni precedenti: inverno mite e breve che ha lasciato spazio, in primavera, a un colpo di coda con gelate e grandine che hanno di fatto spostato in avanti la produzione di circa 15 giorni/un mese. Un fenomeno che ha creato dei periodi di buco in cui si sono verificate delle speculazioni al rialzo per radicchi, porri, spinaci, ecc. Con l'arrivo dell'estate, però, la situazione si è nuovamente normalizzata», conclude Ceccarini. 77509

Frutta e verdura, i prezzi alla produzione (prezzi in €/kg)





Gusto, alta qualità e versatilità: nella versione salata come in quella dolce, le Prugne della California danno un tocco delizioso a ogni piatto e rappresentano un'alternativa nutriente agli ingredienti artificiali

CON LE PRUGNE DELLA CALIFORNIA ABBINAMENTI UNICI IN CUCINA

Intere, a cubetti o come purea, le possibilità di utilizzo delle Prugne della California in cucina sono infinite... Dal cioccolato fondente alla birra artigianale, dal miso alle acciughe, si abbinano perfettamente a un'ampia gamma di ingredienti e donano un sapore delizioso a ogni ricetta, ma anche una consistenza corposa. Si possono aggiungere ai prodotti fermentati e da forno in sostituzione di olio, grassi o zuccheri dove donano un gusto ricco e intenso senza però prevalere sugli altri ingredienti. Allo stesso modo, utilizzate per salse e condimenti aiutano a bilanciare l'acidità delle preparazioni.

Grazie al loro gusto unico e alla qualità premium, le Prugne della California vengono scelte da molti chef in tutto il mondo per creare nuove ricette e arricchire i loro piatti. Come **Stefano Collomb**, maître chocolatier titolare della storica pasticceria cioccolateria "Chocolat" in Valle d'Aosta e ambassador del California Prune Board, il consorzio che rappresenta la filiera delle Prugne della California. «Questa partnership è per me uno stimolo per creare abbinamenti inediti e sorprendenti. Ne sono testimonianza il "Panettone Incanto" con cuore morbido di Prugne della California e cioccolato, che ha avuto un notevole riscontro per la vendita durante le festività natalizie. Nonché i cioccolatini "Flower Power" realizzati in marzo: una novità dal gusto unico che è stata molto apprezzata dai miei clienti», afferma Collomb. Le Prugne della California rappresentano una soluzione sana e naturale per soddisfare le esigenze dei consumatori odierni, sempre più attenti alla qualità e agli effetti benefici dei prodotti alimentari. Le Prugne della California sono infatti l'unico frutto naturale e intero ad avere un claim salutistico autorizzato dall'Unione Europea, sono inoltre una fonte di vitamina K e manganese, due elementi fondamentali per il mantenimento di ossa normali.

Sul sito **www.californiaprunes.net/it** sono disponibili numerose ricette.

cod 77054



Cioccolatini "Flower Power" realizzati da Stefano Collomb per la Giornata internazionale della Felicità


LE CANTINE DEI DOGI
ENOTECA
VILLA FARSETTI
SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA
LUX life
2020
Food &Drink awards
Enoteca Le Cantine Dei Dogi
BOLLICINE
in Villa™
4° EDIZIONE
SABATO 26
DOMENICA 27
GIUGNO 2021
DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 20:00*
* Il servizio mescita terminerà alle ore 19:30
BOLLICINE in Villa
Le più grandi bollicine d'Italia....
Francia e resto d'Europa
www.bollicineinvilla.it
info@bollicineinvilla.it
Wine Shop
Oltre 2.000 bottiglie in degustazione
Master Class
Prelibatezze Gastronomiche
COMPRA SUBITO IL TUO BIGLIETTO
Ingresso
Biglietto Adulti
da € 15,00*
Pre-vendita online
www.bollicineinvilla.it
PRIMA LO COMPRI, PIÙ RISPARMI!
Evento Promosso e Organizzato da: ENOTECA LE CANTINE DEI DOGI
Con il Patrocinio di

RIPOPOLARE LE TERRE ABBANDONATE PUNTANDO SUL TARTUFO

Coltivare i tartufi si può: quello che per secoli è stato interpretato dall'uomo come un oggetto misterioso, un prezioso e imperscrutabile dono della natura, un qualcosa di quasi soprannaturale proveniente chissà da chi e chissà da dove, oggi è una concreta realtà agricola che scientificamente produce i risultati voluti.

Una realtà particolarmente virtuosa, che permette di diversificare le attività e quindi le entrate economiche di una azienda agricola e che ha il grande pregio di poter essere posta in opera sia su terreni agricoli di prim'ordine, sia su terreni montani o pedemontani assolutamente non più idonei alle colture tradizionali con i moderni metodi di coltivazione.

Una scelta economica, ma anche ecologica: le piante producono ossigeno e la loro ordinata coltivazione permette di tenere sotto controllo e pulite le aree interessate ad essa, a tutto vantaggio della prevenzione degli incendi e della lotta al dissesto idrogeologico.

La tartuficoltura riqualifica le zone montane, collinari, abbandonate e non lavorate, garantendo una conservazione di specie autoctone e un miglioramento ambientale. La tartuficoltura Truffleland consente, inoltre, di ottenere dei redditi correlati immediati, grazie al servizio di ritiro della merce con pagamento alla consegna, al corrente prezzo di mercato. Vi accorgerete quanto i suoli italiani siano particolarmente adatti a questa coltivazione e quanto sia attivo e produttivo il mercato del tartufo.

Dal punto di vista del bene prodotto, cioè del tartufo, va sottolineato come, se da un lato la domanda dei mercati è via via crescente, dall'altro la produzione naturale è in forte calo per diversi motivi, tra cui i più impor-

CASTELBUONO IN SICILIA: TERRA DI... TARTUFI

Ogni territorio italiano ha un proprio terroir del tartufo. È questo il caso di Castelbuono, in provincia di Palermo, dove le varietà di tartufo non mancano: il tartufo nero estivo (*tuber aestivum*), il tartufo nero d'inverno (*tuber brumale*), il tartufo nero ordinario (*tuber mesentericum*); e tra i tartufi bianchi il "Bianchetto" (*tuber borchii*).

A pochi chilometri dal mare, Castelbuono si è sviluppata ai piedi delle Madonie in una piacevolissima vallata abitata già nel Neolitico. Deve le sue origini ai Ventimiglia, Signori della Contea di Geraci, i quali, agli inizi del 1300, decidono di costruire un Castello sul poggio dominante l'antico casale di "Ypsigro". Tale fu l'importanza che questa struttura ebbe, che lo stesso paese mutò il nome da Ypsigro a Castrum Bonum.

Abitata sin dal neolitico, la valle di Castelbuono è stata apprezzata nei secoli da greci, romani, arabi e bizantini, per la bontà del suo clima e delle acque sorgive che sono determinanti anche per la produzione di eccellenti Tartufi neri di tutte le varietà botaniche stagionali. Nel 1454 Giovanni I di Ventimiglia elevò il castello a sede stabile del marchesato, trasferendo da Geraci a Castelbuono la prestigiosa Reliquia di Sant'Anna. Da allora il castello si arricchì sempre più, ospitando e finanziando artisti di prestigio di culture diverse, diventando uno dei più belli e prestigiosi borghi medioevali e rinascimentali della Sicilia occidentale. Dai Serpotta a


foto: Associazione Nazionale Città del Tartufo

tanti sono sicuramente i cambiamenti climatici e l'andamento delle precipitazioni, l'abbandono della montagna e in particolar modo l'infittimento dei boschi, dovuto alla scomparsa della pastorizia, e l'eccessivo sfruttamento da parte dell'uomo delle tartufaie.

Alla luce di tutto ciò è quindi corretto affermare che il futuro del tartufo sta nella tartuficoltura: ogni tartuficoltore, con la cura e la passione per la propria tartufaia, coltivando un proprio interesse privato concorre quindi a costruire qualcosa di superiore in termini di ecologia e ecosostenibilità. Un mondo affascinante che ha solo un difetto: se vi avvicinate, la passione che nasce è talmente grande che non riuscirete più a distaccarvene.

cod 76794

Per informazioni:

accademiadeltartufonelmondo.it

Torquato Tasso, sono tanti gli artisti e i letterati che per secoli si sono susseguiti alla corte dei Ventimiglia rendendo Castelbuono un centro d'eccellenza sia dal punto di vista artistico che letterario.

Nel rispetto della buona tradizione dei Ventimiglia, Castelbuono è il comune siciliano che organizza più eventi d'arte, musica, sport e cultura. Tra i più conosciuti: Castelbuono è una favola, rassegna teatrale per bambini; il Giro podistico internazionale di Castelbuono, la corsa su strada più antica d'Europa; il Premio Giornalistico Sportivo; la Solenne Processione in onore della Patrona Sant'Anna; spettacoli del Progetto Teatri di Pietra; Ypsigrock festival; il premio giovani Enzo La Grua legato al concorso nazionale di fotografia Città di Castelbuono; la festa del Principato, corteo e rievocazione del ritrovamento del teschio di Sant'Anna; Castelbuono Jazz Festival, rassegna musicale. cod 76926



VIAGGIO TRA LE CITTÀ ITALIANE DEL TARTUFO BORGOCARBONARA IN LOMBARDIA

di ***Antonella Brancadoro***

Il paese di Borgocarbonara, fusione recente di Borgofranco e Carbonara, è attraversato dal Po il cui argine maestro disegna il paesaggio rurale e urbano. Lo stesso argine condiziona e scandisce il tempo e il calendario delle attività dei suoi residenti. Caratteristico della Bassa mantovana si trova nel cuore della valle del tartufo mantovano e la sua notorietà è legata al suo preziosissimo e profumatissimo tartufo bianco (*tuber magnatum pico*) di bella forma arrotondata e levigata tipica dei terreni fluviali e sabbiosi.

Il paese e le sue frazioni fanno risalire la loro origine a tempi lontani. Sono stati rinvenuti reperti di origine romana lungo l'argine maestro del Po: anfore, pavimenti e pozzi. Rimane traccia di questa storia nella documentazione conservata nell'archivio parrocchiale della Frazione di Bonizzo dove, tra le altre cose, il Mulino Petri conserva una collezione di strumenti agricoli del passato che ne fanno un vero museo della civiltà contadina.

Da sempre legato al fiume Po, il territorio di Borgocarbonara ne ha subito le piene e le inondazioni; la più disastrosa quella del 1879 con un fronte di inondazione di trecento metri che sparse acqua per circa quaranta ettari. Dagli anni '90 le Città del Tartufo e dal 2003 l'istituita Associazione "Strada del Tartufo Mantovano", promuovono in ambito nazionale tutto il territorio. Il 13 ottobre 2007 in località Bonizzo è stato inaugurato il Museo del Tartufo (TRU.MU) con una sala convegni polifunzionale dove scolaresche e sezioni universitarie operano in progettazioni ed esperimenti.

Ogni anno si svolge la Fiera nazionale del tartufo - Tuber Food nei primi tre fine settimana di ottobre, anticipata da un'esposizione di prodotti tipici e degustazioni in occasione del Festival della Letteratura di Mantova nella seconda decade di settembre, così come nella terza domenica di settembre per il passaggio della Gran Premio Nuvolari. cod 77437



CASALIVA E GRIGNAN
LE CULTIVAR REGINE DEGLI OLI EVO SUL LAGO DI GARDA



di *Fulvio Raimondi*

Lungo il perimetro del lago più grande d'Italia, un lago condiviso da tre regioni, ci sono diverse realtà che riescono ad inserirsi nella produzione di olio extravergine d'oliva di qualità, dando così maggiore attrattiva ed esclusività ad un luogo già meta di milioni di turisti.

Il nord d'Italia, per il suo clima invernale-primaverile non è proprio adatto alla crescita ed alla fruttificazione dell'ulivo, ma nei pressi dei grandi laghi, si forma quel microclima che consente la produzione del vero tesoro italiano che è l'olio extravergine di oliva. Malgrado la produzione incida solo per qualche punto decimale sul totale italiano, in alcune località gardesane si distinguono anche piccole realtà ma che fanno grande l'olio prodotto.

Si sta parlando di Desenzano del Garda, Manerba del Garda, Toscolano Maderno, Puegnaga del Garda e Riva del Garda. Sono prevalentemente luoghi sulla sponda lombarda del lago, ad eccezione di Riva che invece si trova già in Trentino. È un percorso non eccessivamente lungo e, qualora ci si volesse divertire a fare un tour di assaggi, ci si potrebbe anche armare di una salutare bicicletta per fare una pedalata tra sapori diversi. Qualora invece si volesse anche acquistare, la macchina sarebbe necessaria e nel giro di una giornata si potrebbe anche completare quel giro, pause comprese.

Come dicevo, la produzione di olio extravergine d'oliva in questa zona influisce poco su quello che è il totale nazionale, ma ci sono delle vere e proprie chicche che andrebbero davvero provate. Certo, i prezzi che si possono trovare non incoraggiano molto, ma se si pensa al tempo che si impiega per finire una bottiglia d'olio, rispetto ad esempio ad una bottiglia di vino, allora si può capire che anche quel prezzo,

che sembra alto, lo si ammortizza molto nel tempo.

A Puegnaga del Garda ad esempio c'è un produttore che vende il proprio olio in bottiglie che ricordano uno dei profumi più famosi, marchiato con il numero 5. A dispetto di quello che la gran parte degli olivicoltori fanno, lui imbottiglia l'olio in bottiglie trasparenti e chiare, così da renderne ben visibile il colore. Salendo invece verso il trentino, a Riva del Garda, troviamo quello che per molto tempo è stato l'oleificio più a nord del mondo e che produce un olio di Casaliva che sembra arrivare dalla Puglia per quanto i suoi sentori ed i suoi sapori sono intensi.

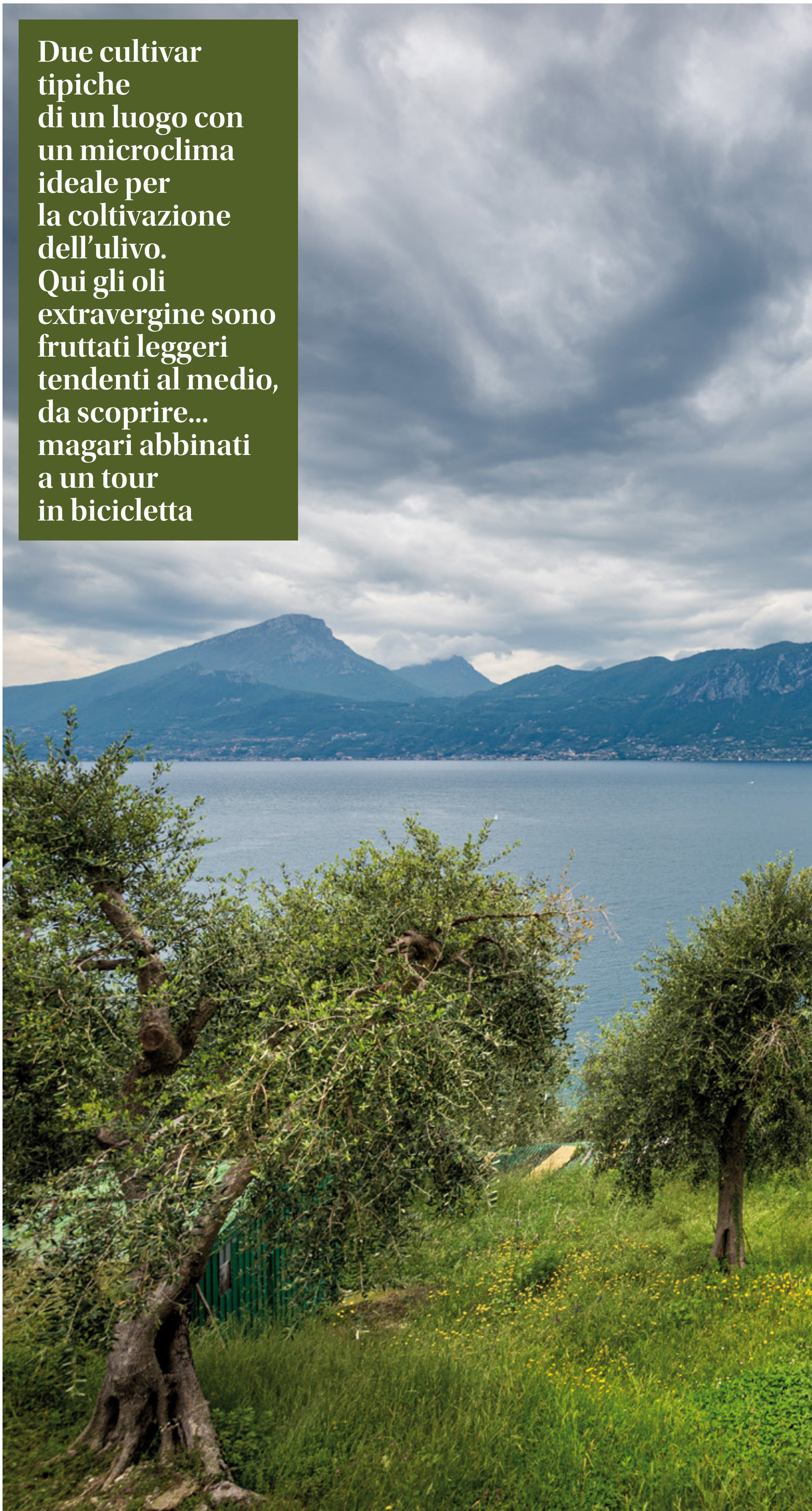
La Casaliva e la Grignan, le olive del Garda

Insomma, anche se siamo in presenza di una produzione minima, l'olio del Garda sa farsi spazio tra quelli che sono considerati gli oli del pregio e dell'eccellenza. Le cultivar che regnano queste zone sono principalmente due: la Casaliva, appunto, e la Grignan. La prima è la più diffusa e famosa per distacco, mentre la seconda trova maggiore spazio nella parte veneta del lago di Garda. Premettendo che se un'oliva è raccolta al momento giusto e lavorata nel giro di poco, quindi trasformata in olio con un impianto tenuto a regola d'arte, non esistono oli delicati, e questo teorema calza a pennello con l'olio prodotto a Riva del Garda.

La Casaliva e la Grignan hanno un fruttato delicato che ama tuffarsi nel medio. La Casaliva e La Grignan si possono trovare in toni più sfumati rispetto alle intensità di alcuni oli del sud Italia, ed entrambe si adattano benissimo ai piatti locali trovando la giusta collocazione su un pesce di lago ai ferri oppure su un primo piatto, come i Bigoli con le sarde. Anche il Luccio con polenta accoglierebbe con grandi festeggiamenti l'olio di Casaliva e di Grignan. Non si può quindi tralasciare l'olio extravergine qualora si decidesse di fare un giro sul Garda: vivendolo, si rimarrebbe piacevolmente sorpresi e si conoscerebbe una realtà che merita di essere diffusa.

cod 77251

Due cultivar tipiche di un luogo con un microclima ideale per la coltivazione dell'ulivo. Qui gli oli extravergine sono fruttati leggeri tendenti al medio, da scoprire... magari abbinati a un tour in bicicletta



OLIO PRINCIPE CORSINI
TRADIZIONE TOSCANA DAL 1363



A San Casciano in Val di Pesa (Fi), il comune più a nord della denominazione Chianti Classico, il suolo ricco di scheletro e il clima fresco conferiscono caratteristiche uniche ai prodotti di eccellenza di Principe Corsini: il vino e l'olio. Nel territorio la più antica produzione di olio documentata è a Villa Le Corti, dove la famiglia Corsini vi si dedica sin dal 1363. Oggi la proprietà conta oltre 13mila piante di olivo, tra le quali le cultivar prevalenti sono Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino.

Le olive vengono lavorate in modo artigianale nel frantoio di proprietà della famiglia. Qui, perseguendo l'obiettivo della sostenibilità, la tradizione delle eccellenze toscane e degli antichi sapori si intreccia all'innovazione e alla ricerca della massima qualità. Raccolta manuale, frangitura entro sei ore e lavorazione a freddo delle olive sono le regole irrinunciabili che guidano la produzione di questo prodotto inconfondibile, ideale sia per condimenti a crudo sia per accompagnare i grandi classici della cucina italiana.

L'attuale produzione comprende un olio extravergine di oliva, un olio Dop bio del Chianti Classico e due monovarietali bio di Frantoio e Moraiolo.



Digiwine, il nuovo canale riservato all'Horeca

Dal 2019 Duccio Corsini ha introdotto una grande novità nel mondo della distribuzione di vino in Italia grazie al lancio di Digiwine, lo shop online dove è possibile acquistare i vini e gli oli di Principe Corsini senza intermediari e usufruendo di numerosi vantaggi:

- listino con sconti fino al 25%;
- nessun minimo d'ordine;
- possibilità di ordinare h24, 7 giorni su 7, anche da cellulare;
- spedizioni rapide e sicure in tutta Italia;
- possibilità di accumulare punti fedeltà da trasformare in ulteriori sconti.

Visita il sito **digiwine.it** e registrati gratuitamente per scoprire la realtà Principe Corsini. cod 77083

Principe Corsini
via San Piero di Sotto 1 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 829301
www.principecorsini.com

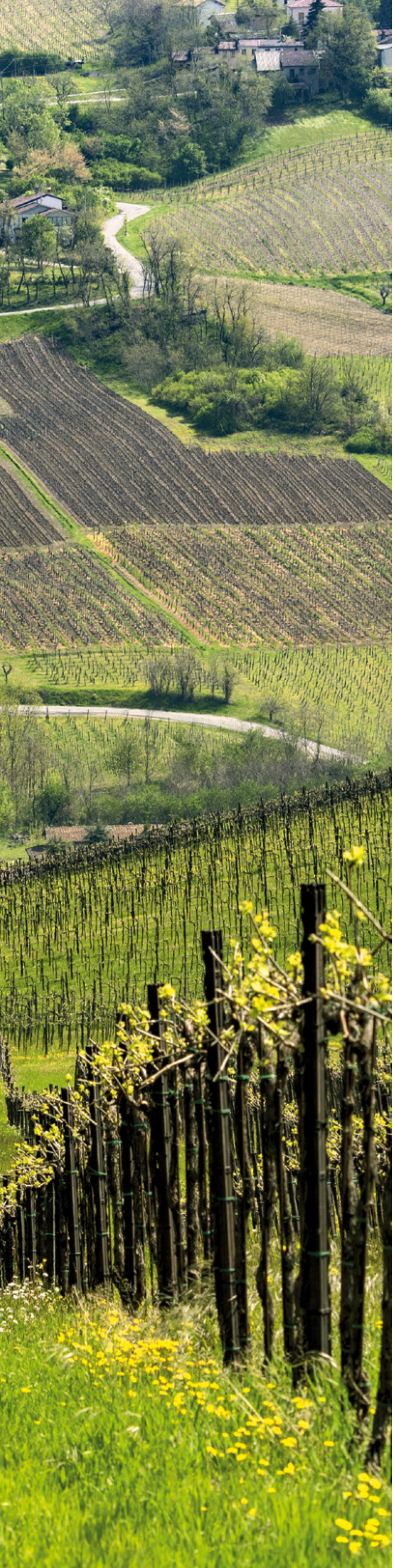

VERSATILITÀ NIPPONICA, TALENTO ITALIANO
kikkoman®
seasoning your life
studioverde.it
ALL-PURPOSE SEASONING
KIKKOMAN®
Salsa de Soja
NATURALMENTE FERMENTADA
Salsa di Soia
FERMENTAZIONE NATURALE
1 LITRE ℮
OVER 300 YEARS OF EXCELLENCE
Scopri di più su:
www.develey.it/brand/kikkoman
Develey
SALSE & SPECIALITÀ
FOOD SERVICE
Distributore Ufficiale
Food Service Italia



OLTREPÒ PAVESE

MOSAICO DI UVE, TERRA E UOMINI

Un territorio in cui convivono storicamente differenti culture e tradizioni. La complessità geologica e pedoclimatica ha contribuito a generare un interessantissimo mosaico vitivinicolo esteso per ben 13.500 ettari





di ***Stefano Malchiodi***
Enologo di Tenuta Mazzolino

Geograficamente dobbiamo immaginare l'Oltrepò Pavese come un triangolo rovesciato e incuneato nel cuore dell'appennino settentrionale. Se i due lati sono costituiti a est dall'emiliana Val Tidone e ad ovest dalla piemontese Val Curone, la base corrisponde al fiume da cui prende il nome: si tratta infatti dell'unico lembo pavese a sud del Po. Il vertice a sud è costituito dai 1.724 metri del monte Lesima, a pochi passi dal confine ligure, da cui proviene la freschezza delle brezze discendenti verso la pianura padana durante il fondamentale periodo di maturazione estiva delle uve. È attraversato dal 45° parallelo, equidistante da Polo Nord ed Equatore, lo stesso che attraversa le grandi zone piemontesi ma anche la Georgia, terra natìa del vino, la Napa Valley in California ma soprattutto Bordeaux, tanto che Olivier Bernard, proprietario del celebre Domaine de Chevalier, a Pessac Leognan, afferma che «i più grandi vini del mondo nascono in corrispondenza di questa latitudine magica e misteriosa».

Un territorio dalla grande complessità vitivinicola

Si tratta di una terra dalle mille sfaccettature, anche e soprattutto in campo agricolo, più volte storicamente contesa dalle tante zone confinanti. Appartenente in epoca feudale alla potente abbazia di San Colombano di Bobbio, i cui frati «producevano vini leggeri e dissetanti e li conservavano in botti di legno» (Strabone) avendo essi appreso le tecniche di vinificazione in uso in Francia, fu in seguito dominato dai Visconti e dagli Sforza passando allo Stato di Milano nel 1535 e nel 1713 all'Austria, per poi essere separato da Pavia e unito al Piemonte nel 1743.

Per capirne la complessità vitivinicola basti limitarsi all'epoca recente e pensare che è stato territorio piemontese fino al 1859 quando, con l'annessione della Lombardia al Regno di Sardegna, è definitivamente tornato a far parte della provincia di Pavia. La convivenza di differenti culture e tradizioni, unita alla complessità geologica e pedoclimatica e al savoir faire contadino, ha generato un interessantissimo mosaico vitivinicolo esteso tra le diverse valli interne per ben 13.500 ettari.

Pinot Nero

Dopo la Bourgogne, terra d'origine del vitigno, e la Champagne, l'Oltrepò con i suoi oltre 3mila ettari di Pinot Nero si colloca addirittura al terzo posto in Europa per diffusione di una difficile e affascinante varietà arrivata, grazie all'influenza francese dell'epoca, a metà dell'800 in Oltrepò dove ha trovato un habitat unico e straordinariamente adatto alle sue importanti esigenze: clima fresco grazie alla protezione fornita dagli Appennini dal caldo risalente dal Mediterraneo e suoli eterogenei, a volte maggiormente argillosi, altre volte più ricchi in arenaria ma quasi sempre attraversati da importanti vene calcareo-gessose.

Nel 1865 vinificando Pinot Nero delle Valli Versa e Scuropasso, eccellenti dal punto di vista spumantistico, nascono alcune tra le prime storiche bottiglie di metodo Classico italiano ad opera del duo Vistarino-Gancia, dando il via ad un lungo percorso coronato dall'ottenimento della prestigiosa Docg nel 2007 e ponendola tra le grandi zone spumantistiche. ➔

Più tardi, grazie alla natura poliedrica dei suoli oltrepadani, un manipolo di aziende storiche scopre le grandi potenzialità di alcuni areali come la Valle Coppa e in particolare il Casteggiano per la vinificazione in rosso di questa varietà; siamo ad ovest dell'Oltrepò, dove le terre bianche e calcaree che ricordano geologicamente il Piemonte si susseguono e alternano ai depositi argillosi.

Questi verranno seguiti poi da altri produttori, tanto che oggi stiamo assistendo all'uscita di un numero in costante aumento di vini sempre più eleganti, definiti e territoriali, che dimostrano un'innata capacità di affinamento per parecchi anni dopo l'imbottigliamento. Il Pinot Nero infatti, tra tutte le uve, è forse quella maggiormente capace di "leggere" in modo diverso ogni fazzoletto di terra in cui viene coltivata traducendo in vino il clima in cui si trova, il suolo su cui cresce e ogni cura di chi si occupa di coltivarla.

Croatina, Barbera & co.

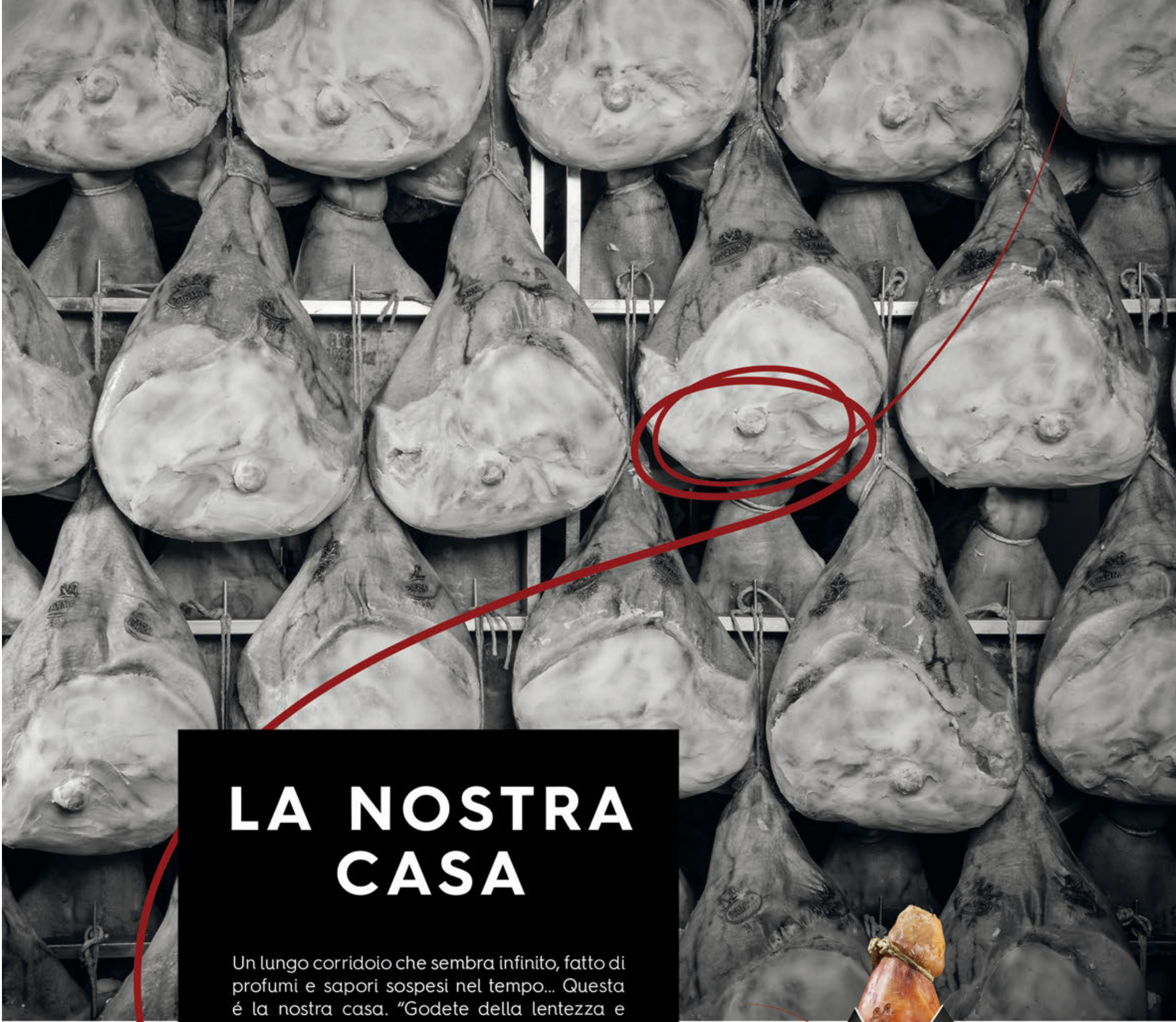
Spostandosi verso est, è nella zona di Rovescala che si trovano le più tipiche espressioni della Croatina, chiamata anche Bonarda utilizzando il nome del vino che se ne ottiene per definire anche il vitigno; segno evidente che da queste parti si coltiva da tempo immemore. Sempre in Valle Versa, nella zona di Canneto Pavese, di nuovo con la Croatina ma questa volta in uvaggio con Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto, oltre al mitico Barbacarlo del cavalier Lino Maga, si entra nel mondo della Doc Buttafuoco che trova il suo apice qualitativo nella zona del cosiddetto "Sperone di Stradella" dove, ancora una volta a testimonianza dell'interessante variabilità geologica dei suoli e della volontà di comprenderla sempre più a fondo, è stato fatto un interessante lavoro di zonazione individuando tre zone caratterizzate rispettivamente da ghiaie, arenarie e argille.

Interessante osservare come le stesse varietà, su terreni a prevalenza ghiaiosa, in questa zona molto ripidi, esprimano acidità e alcolicità maggiori rispetto alle arenarie dove sono tannini e mineralità ad emergere per vini che in entrambi i casi si prestano a lunghi invecchiamenti, mentre nella zona più fresca e argillosa si ottengano rotondità e strutture più immediate ma altrettanto interessanti.

A completare il quadro la possibilità di interessanti Riesling renani nei dintorni delle marne calcaree di Montalto. Anche questo iconico vitigno è arrivato in Oltrepò durante i movimenti risorgimentali di metà '800 e ha trovato un habitat ideale nei piccoli villaggi di Calvignano, Mornico Losana, Olive Gessi (nomen omen) e, appunto, Montalto Pavese, tanto da esservi coltivato oggi per oltre 1.300 ettari donando vini che completano il carattere nordico e austero della varietà con interessanti sfumature agrumate e floreali più tipiche dell'area mediterranea.

Non vanno poi dimenticati gli importanti lavori di recupero di varietà autoctone come la Moradella o la già citata Ughetta di Canneto, che puntano a salvare vitigni che a fine '800 hanno rischiato la scomparsa dopo l'arrivo della fillossera ma oggi rappresentano una carta importante da giocare nel tentativo di aumentare la biodiversità genetica della vite coltivabile. L'immenso patrimonio di antiche varietà autoctone italiane si sta infatti rivelando ancora più prezioso ora che il cambiamento climatico impone di esplorare nuovi ambienti per la viticoltura di oggi ma soprattutto per quella del futuro. cod 77203







SAN MICHELE
PROSCIUTTO DI PARMA



VARIETÀ E IDENTITÀ UN TERRITORIO CAPACE DI STUPIRE

La peculiarità dell'Oltrepò Pavese è che si trova alla latitudine da cui nascono i più grandi vini del mondo: il famoso 45° parallelo. 1.700 le realtà aziendali, che producono il 62% del vino lombardo. 13.500 gli ettari di vigneti di cui 3mila solo di Pinot Nero. Tra i vitigni più rappresentativi ci sono anche Croatina, Barbera e Riesling



di ***Stefano Calvi***

Sulla latitudine dei grandi vini, l'Oltrepò Pavese, a forma di grappolo d'uva, come lo ha definito il grande Gianni Brera, è considerato la patria della vitivinicoltura italiana. Sorge infatti lungo l'asse del 45° parallelo che accomuna le grandi zone vinicole mondiali. In particolare è considerata la latitudine ideale dei grandi vini rossi del mondo. La più chiara testimonianza sulla presenza della vite in Oltrepò ci viene fornita dal Bollettino del Comizio Agrario Vogherese del 1876, che documenta il ritrovamento di una caràsa fossile, vale a dire un tronco di vite fossilizzato, lungo 25 cm per 6 di diametro, ritrovato nei pressi di Casteggio (Clastidium). Se cerchiamo invece la prima citazione sulla viticoltura in Oltrepò, essa appartiene a Strabone, vissuto tra il 60 a.C. e il 20 d.C.

Oggi cosa rappresenta l'Oltrepò Pavese? Una vasta area capace di esprimere tanto potenziale: la sua capacità

di presentarsi sui mercati con diverse qualità può rappresentare da una parte un punto di forza, dall'altra un segnale di debolezza. Detto questo, è oggi una delle zone più dinamiche, con una gamma completa che soddisfa ogni abbinamento enogastronomico dall'antipasto al dolce. Sulle colline dell'Oltrepò i vitigni più rappresentativi sono Pinot Nero, Croatina, Barbera e Riesling. Ma potremmo aggiungere anche Uva Rara, Ughetta/Vespolina, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Cortese Bianco, Moscato, Malvasia e persino Müller-Thurgau. Molto spesso nel vitigno si identificano, anche nel nome, i vini dell'Oltrepò Pavese. Che su queste colline, rese diverse anche dalle esposizioni e dalla natura dei suoli, diventano unici e inconfondibili.

L'Oltrepò Pavese vitivinicolo affonda in senso moderno le sue radici nel secolo scorso, nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. Secondo le documentazioni ufficiali, nel 1884 l'Oltrepò Pavese vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono poco più di 10 quelli di maggior diffusione, con la tendenza da parte di alcuni produttori storici di recuperare le più evidenti testimonianze del passato, come ad esempio l'Uva della Cascina o la Moradella.

Il territorio su cui insiste la Denominazione Oltrepò è la parte collinare dell'omonima zona situata a sud del Po, quel grande fiume così ben decantato da Gianni Brera che attraversa la provincia di Pavia da ovest a est. Si inizia da ovest con la Valle Staffora, si prosegue con la Valle Coppa, la Valle Scuropasso e la Valle Versa. Siamo su una superficie estesa che incontra terreni e microclimi anche molto diversi tra di loro attribuendo, di conseguenza, diversità di vocazioni produttive viticole. Zone più vocate a vitigni di bacca rossa si alternano a quelle più idonee alle produzioni di uve bianche. Una ricchezza invidiabile.

I numeri dell'Oltrepò

Come dicevamo, il territorio si estende sul 45° parallelo, quello dei grandi vini. Sono 13.500 gli ettari di vigneti, 3mila solo di Pinot Nero. Impressionante il potenziale di aziende, dalle più piccole alle più grandi, passando per tre cantine sociali, tra cui Terre d'Oltrepò, la realtà vitivinicola cooperativa più grande dell'intera Lombardia. Il totale è di 1.700 realtà aziendali che operano su tutto il territorio producendo sulle colline oltrepadane il 62% del vino lombardo. Valori e variabili che rendono questa terra del vino unica, dove il Pinot Nero trova la sua più frequente collocazione e rispondenza qualitativa nella centrale Valle Scuropasso; la Croatina è ben rappresentata ed organoletticamente espressa al centro e nell'estremità est; il Barbera alternato alla Croatina è più presente nelle due vallate occidentali; il Riesling più vocato nei terreni calcarei, è più coltivato nella centrale Valle Coppa.

Una terra di grandi aziende

In Oltrepò ci sono ancora - e raccolgono grandi soddisfazioni - cantine storiche che per prime si sono distinte nel mondo delle bollicine, a partire dalle classiche, lo spumante (un tempo chiamato anche qui Champagne!). Fra le più antiche (1850) c'è l'azienda Conte Vistarino, nella valle Scuropasso, è considerata da sempre la casa del Pinot Nero, in una zona particolarmente vocata per questo vitigno. Oggi Ottavia Vistarino ne perpetua la storia collocandosi ai vertici della produzione nazionale di qualità, grazie ad una cantina completamente rinnovata ed avveniristica. A Codevilla, l'ing. Domenico Mazza con la sua azienda Montelio (1848) introduce una bottiglia specifica per lo spumante. Ancora oggi le sorelle Giovanna e Caterina Brazzola, titolari della cantina, sinonimo di eccellenza, ne custodiscono l'etichetta.

Le declinazioni del Pinot Nero

Il Pinot Nero trova qui tre declinazioni perfette: il Metodo Classico, il Cruasé e il Rosso da invecchiamento. Produrre bollicine in Oltrepò è un'arte. Alcune cantine l'hanno perfezionata a tal punto da farne il loro cavallo di razza. Bollicine dell'anno 2021 sono quelle di Ballabio Winery di Casteggio, che ha pre- ➜





sentato la sua Cave Privée, un prodotto suadente che nasce inizialmente solo per creare uno storico delle annate importanti, messe da parte per seguire l'evoluzione del Blanc de Noirs, ma che l'azienda ha voluto condividere, in numero limitato, con chi sa apprezzare i valori della winery. Monsupello pone le sue basi oltre un secolo fa, nel 1893, quando la famiglia Boatti in località Cà del Tava, nel comune di Oliva Gessi, già si dedicava alla cura dei propri vigneti. Oggi, nella cantina di Torricella Verzate, gli eredi di Carlo Boatti, la moglie Carla e i figli Pierangelo e Laura, affiancati da un preparato staff tecnico in vigneto e cantina coordinato dall'enologo Marco Bertelegni, hanno portato l'azienda ai vertici dell'enologia italiana, con numerosi riconoscimenti. Da degustare assolutamente la cuvée Ca' del Tava, un metodo Classico secco, armonico, caratterizzato da ben equilibrato tannino dolce che crea una giusta persistenza aromatica e morbida.

Spostandoci nella valle Scuropasso da segnalare l'equilibrato Brut Rosé e lo Zero (il pas dosé) dell'omonima cantina della famiglia di Fabio Marazzi di Pietra de Giorgi. Avvolgente in bocca il Metodo Classico Brut Nature dell'azienda Rebollini di Borgoratto Mormorolo, realtà gestita da Gabriele, enologo della casa e cuore pulsante di un'attività che dal 1968 porta avanti i valori e la tradizione di una famiglia legata al territorio. A Montecalvo Versiggia, nel cuore della valle Versa, ci sono l'azienda Calatroni, realtà famigliare che ha saputo puntare sulle bollicine di qualità e sull'accoglienza, diventando una cantina particolarmente dinamica; la cantina Torti Wine, realtà famigliare di prestigio, qui storia e tradizione si fondono con strategie di vendita capaci di assecondare anche i mercati stranieri (da evidenziare la linea Hello Kitty e Route66); e infine l'azienda agricola Pietro Torti, dove Alessandro e la figlia Chiara producono in modo completamente naturale, rifiutando le standardizzazioni e accettando le sfide della natura.

Legata alla tradizione del Pinot Nero, vinificato in rosso, c'è la storica azienda Frecciarossa di Casteggio, dove Valeria Radici Odero porta avanti la secolare tradizione del bisnonno Mario che nel 1919 decise di acquistare in Oltrepò l'attuale tenuta ottocentesca trasformandola nei decenni in una realtà sinonimo di eccellenza. Salendo da Casteggio, nel Comune di Calvignano, troviamo la realtà di Travaglino. Da monastero medievale a tenuta vitivinicola ottocentesca, da efficiente cantina a complesso enoturistico. Travaglino è la più antica realtà vitivinicola dell'Oltrepò Pavese che oggi coltiva oltre 80 ettari di vigneti, immersi in un paesaggio rurale e boschivo di incontaminata bellezza. Sempre in zona Casteggio come non segnalare la storica azienda Le Fracce, nata agli inizi del Novecento, oggi sede della Fondazione Bussolera Branca. L'enologo Roberto Gerbino ha saputo "svecchiarla", puntando su innovazione e professionalità senza dimenticare i valori intrinsechi della cantina.

Tra le aziende più emblematiche legate al vitigno più rappresentativo del territorio c'è Tenuta Mazzolino nel comune di Corvino San Quirico, realtà storica che ha fatto del Pinot Nero una vera e propria missione enologica. Oggi la proprietaria Francesca Seralvo e il Wine Grower, Stefano Malchiodi hanno saputo guardare avanti con la consapevolezza che il loro "Noir (insieme al loro Blanc, uno Chardonnay di primissimo livello) fa parte della storia di questo territorio, da quando trent'anni fa la cantina ebbe l'intuizione di vinificare in rosso il Pinot Nero, sull'indicazione di Giacomo Bologna, indiscusso signore dei vini. Sono trascorsi tre decenni ma il Noir ha guadagnato un posto nelle cantine e nelle enoteche più raffinate del mondo, riconoscimenti ai concorsi internazionali, eccellenti valutazioni e menzioni nelle guide più autorevoli.



Riesling Renano in diverse espressioni del territorio

La valle che bacia i comuni di Oliva Gessi, Montalto Pavese e di Mornico Losana è quella dove trova la sua espressione migliore il Riesling. Qui troviamo cantine a carattere famigliare che negli anni hanno investito su idee nuove e sulla promozione come Il Feudo Nico della famiglia Madama di Mornico Losana (oltre che sulla ristorazione hanno scommesso sulla produzione di Olio Evo), l'azienda Cà del Gè di Montalto, realtà dinamica guidata dai fratelli Padroggi, e Defilippi Winery - I Gessi arrivata oggi alla quinta generazione con Federico ed Alessandro. Qualche chilometro più in là, a Santa Giuletta, la famiglia Dacarro promuove la tradizione con l'azienda La Travaglina. Rimanendo sempre nella zona, nella valle del Riesling, come non degustare i prodotti di aziende storiche come Isimbarda (ottimi i riesling renani come il cru Vigna Martina e Le Fleur, l'ultimo nato), I Doria di Montalto produttore di AD, un Nebbiolo autoctono in purezza, e l'azienda Marchesi di Montalto, realtà attenta alla coltivazione e alla trasformazione dei due vitigni principi dell'Oltrepò: il Pinot Nero e il Riesling Renano.

Passione e talento dei giovani vignaioli

Negli ultimi anni si è affacciato un drappello di giovani vignaioli, un'intraprendente cordata di nuove leve legate al territorio e alle sue peculiarità. Tra i più apprezzati c'è Alessio Brandolini dell'omonima azienda di San Damiano al Colle, realtà che ha ereditato dal padre e che, con la sua professionalità di giovane enologo, ha trasformato in azienda moderna, con una spiccata propensione al metodo Classico. Coltivare un sogno e credere nelle proprie radici: sono questi i valori che l'azienda Finigeto di Montalto Pavese, grazie allo spirito intraprendente e alla passione di Aldo Dallavalle, trasmette fin dalla sua nascita, nel 2005. Un progetto fortemente desiderato, iniziato dapprima con un'attenta coltivazione della vite e culminato nel 2012 con la realizzazione della cantina di vinificazione. Enrico e Luca Padroggi, sempre a Montalto Pavese, sono invece l'ultima generazione dell'azienda La Piotta: entrambi hanno sposato la filosofia bio della loro realtà aziendale. Da giovani manager a produttori di vino: è la storia dell'azienda Le Fiole delle sorelle Piaggi, Elisa e Silvia, che hanno rivalutato l'azienda del padre a Montalto Pavese ripescando i ricordi legati alla viticoltura di famiglia in un vecchio baule ritrovato in cantina.

Gli imprenditori che hanno scommesso sul territorio

Accanto alle famiglie e ai giovani ci sono poi imprenditori che hanno scommesso sul territorio. Ad esempio la brianzola famiglia Brambilla che a Santa Maria della Versa ha creato Vigne Olcru, una cantina-laboratorio dell'Oltrepò che traghetta il Pinot Nero nel futuro. Oppure il milanese Roberto Lechiancole, patron di Prime Alture Wine Resort, un'azienda dinamica, improntata all'ospitalità in cantina, che propone una serie di prodotti esclusivi per l'Oltrepò come il ricco ed equilibrato Merlot in purezza "L'altra metà del cuore". Una trentina di anni fa si è affacciata in Oltrepò anche la famiglia Zonin che ha acquistato la Tenuta Il Bosco di Zenevredo e più recentemente, dalla Valpolicella, ha investito sulle colline di Santa Maria della Versa la famiglia Tommasi con la Tenuta Caseo.

Dal Castello di Cigognola è la famiglia Moratti a decidere di scommettere sul territorio con un'azienda agricola che negli ultimi 5 anni ha saputo trasformarsi rapidamente interpretando le esigenze dei wine lovers. Un capitolo a parte merita la storia della famiglia Giorgi di Canneto Pavese che ha stretto una partnership con il noto presentatore Gerry Scotti, testimonial di una sua linea di vini prodotta in Oltrepò e curata dalla stessa blasonata cantina di cui Fabiano è il faro.

Bonarda, vino simbolo della tradizione

Se vogliamo pensare alla storia abbinata alla tipicità, il vino dell'Oltrepò della tradizione è certamente la Bonarda. La Croatina è un vitigno che rappresenta 3mila ettari di colline in questa parte di Lombardia, vitigno che garantisce anche rossi da invecchiamento di grande qualità. Legata alla Bonarda, rigorosamente quella frizzante, è nato il progetto di promozione e valorizzazione #lamossaperfetta. Uno dei grandi classici dell'enologia lombarda, rivive nella sua forma più autentica grazie all'iniziativa di un gruppo di aziende agricole (una quindicina) appartenenti al Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese. Nel 2015, alcune aziende a filiera completa hanno lanciato il progetto adottan- ➔

do un regolamento più severo rispetto al disciplinare di produzione della Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc e si sono proposte di ridare identità e valore a un vino ancora oggi svilito da troppe bottiglie la cui unica attrattiva è il basso prezzo.

Buttafuoco Storico, note eleganti e piacevole austerità

Altra storia iconica identificativa dell'Oltrepò Pavese è quella legata al Buttafuoco Storico: esattamente 25 anni fa, il 7 febbraio del 1996, nasce il Club del Buttafuoco Storico dall'unione di 11 giovani viticoltori. Oggi i produttori sono 16, l'intento è quello di collaborare nella ricerca delle caratteristiche storiche, nella selezione delle vigne più vocate, nella produzione controllata, nella promozione del vino Buttafuoco. Sono vignaioli che credono fortemente in questo prodotto, oggi sicuramente quello più identificativo di una determinata zona del territorio, ovvero lo sperone di Stradella, zona racchiusa dalle valli Versa e Scuropasso. Aderiscono al Consorzio le aziende agricole Carla Colombo, Diana, Riccardi Luigi, quella biologica Quaquarini Francesco, Poggio Rebasti, Piovani Massimo, Maggi Francesco, Giorgi Franco, Fratelli Giorgi, Fiamberti Giulio, Tenuta La Costa, Calvi, Scuropasso, Il Poggio di Alessi Roberto e il Piccolo Bacco dei Quaroni.



In totale vengono prodotte circa 70mila bottiglie l'anno di Buttafuoco Storico, un rosso di corpo che nasce da un uvaggio ben preciso: 50% Croatina che apporta la struttura polifenolica, il colore e i sentori di frutta rossa; 25% Barbera che forma con la sua acidità la spina dorsale del vino e permette una maggiore estrazione dalle vinacce della Croatina; infine per la restante parte Ughetta di Canneto e Uva Rara che arricchiscono questo vino di note di eleganza e di piacevole austerità. Grazie all'impegno del Club, oggi presieduto da Davide Calvi e diretto da Armando Colombi, con sede alla frazione Vigalone di Canneto Pavese, il Buttafuoco Storico è un prodotto che negli anni ha saputo presentarsi sul mercato con un'identità precisa, attraverso una comunicazione capace di avvicinare appassionati ma anche semplici wine lovers. Nella versione "tradizionale", non Storico, il Buttafuoco è uno degli assi della produzione oltrepadana: da degustare la Vigna Borlano del produttore Marco Vercesi di Montù Beccaria, un rosso pieno e corposo, volto al rispetto della "naturalità" del frutto, da creare in vigna e conservare in cantina, senza chimica superflua e con grande "arte" contadina.

Lo stretto legame tra viticoltore e vigne

Storia, quasi leggenda, è quella legata al Barbacarlo di Lino Maga di Broni. Un vino "mito", nato grazie all'ostinata capacità di Lino, vignaiolo bronese che ricorda quanto sia la terra a regalare il vino e non l'uomo. Il Barbacarlo è la giusta armonia tra Croatina, Uva Rara e Ughetta, basilari vitigni autoctoni. Una sostanziale differenza: quelli usati per produrre il Barbacarlo sono diversi perché vengono allevati su di una collina ripidissima, dai suoli tufosi, con un microclima partico-

lare. Un prodotto che solo un genio della viticoltura, come Lino, è ancora oggi capace di concepire. Viticoltore, vignaiolo, filosofo alla sua maniera, contestatore, insomma semplicemente "un personaggio". Tutti elementi indispensabili per capire Lino Maga, il Barbacarlo e la filosofia di vita d'entrambi. Oggi in cantina c'è il figlio Giuseppe ma Lino non abbandona la sua campagna, quella di settembre prossimo, sarà la sua 83ª vendemmia.

Fare vino è anche filosofia, lo ricordano sempre tre produttori oltrepadani che "parlano" alla vigna, la studiano capendone ogni sfaccettatura. Sono Andrea Picchioni che conduce un fazzoletto di terra di dieci ettari ubicati nella piccola Valle Solinga di Canneto Pavese che regala uve da cui nascono vini come il Rosso d'Asia, robusto e pieno, e il Buttafuoco Bricco Riva Bianca, intenso, carnoso e lungo. Poco distante c'è l'azienda Bruno Verdi dove Paolo, instancabile perfezionista, propone la Barbera Campo del Marrone oppure il rosso riserva Cavariola, due cru intensi, pieni ed armonici. Scolliniamo e in località Cascina San Michele, nel Comune di San Damiano al Colle, troviamo Claudio Bisi: dalla sua terra nascono vini dal carattere inconfondibile che sono l'espressione del luogo stesso e dell'uomo. Come la Barbera Pezzabianca, la croatina Pramattone o la riserva Roncolongo (Barbera).

La piacevolezza e l'aromaticità del Moscato

Se ci spostiamo in alta Valle Versa, al confine con il piacentino, le colline ospitano i vigneti di Moscato. Meno conosciuto del più blasonato e celebre Moscato d'Asti, ma per questo non meno dotato in termini di fascino, piacevolezza di beva e aromaticità. Esiste una zona particolarmente vocata per la produzione di Moscato, si è addirittura realizzato un Tempio partendo da un antico oratorio costruito presumibilmente nel XVII secolo, oggi ormai sconsacrato, che nel 1999 è stato restaurato dal Comune di Volpara e adibito ad attività di promozione turistica, denominandolo appunto "Tempio del Moscato". C'è un'associazione di una decina di produttori impegnati nella valorizzazione del prodotto su larga scala, tra questi c'è Massimo Comaschi dell'azienda Monterosso che, insieme alle figlie, aiutato dal territorio, dal lavoro, dalla ricerca delle zone più vocate è riuscito ad ottenere un vino unico e prezioso, anche nella versione passita.



Il ruolo importante delle cantine sociali

Non si può parlare di Oltrepò Pavese senza ricordare il ruolo economico e sociale delle cantine sociali. Sono tre che "riassumono" l'attività di quasi 1.300 piccole aziende su tutto il territorio. Terre d'Oltrepò, con sede a Broni, è la più grande cantina sociale della Lombardia (oltre 700 soci e quasi 4 milioni di bottiglie prodotte, ha acquistato i brand Cantina di Casteggio e il più blasonato La Versa). Negli ultimi due anni ha stretto una collaborazione con l'enologo Riccardo Cotarella che ha firmato una selezione di prodotti top di gamma per il brand La Versa, garantendo i principi di ecosostenibilità in campagna e di qualità di cantina.

Torrevilla, con sede a Torrazza Coste, è, invece, un'associazione di viticoltori attiva da 114 anni che riunisce 200 vignaioli, lavora circa 50mila quintali di uve ogni anno con una produzione attorno ai 2,5 milioni di bottiglie. Torrevilla rivendica con orgoglio il suo profondo legame con il territorio, la secolare esperienza tramandata di padre in figlio, e la voglia di guardare al futuro investendo in tecnologie e collaborazioni che rendano la viticoltura sempre più efficiente e sostenibile.

La Cantina Sociale di Canneto è un'altra realtà storica, reduce da un cambio di management, una realtà oggi proiettata anche verso l'estero. Nell'ultimo anno ha attuato un restyling completo delle linee di prodotto per evidenziare un netto cambio di marcia rispetto al passato, oltre ed alcune novità che puntano a migliorare la qualità del prodotto come la raccolta in cassetta delle uve destinate esclusivamente al metodo Classico.

Questo è uno spaccato dell'Oltrepò Pavese vitivinicolo, una terra con una lunga storia, capace di stupire. Come si presentò già nel 40 a.C. agli occhi di Strabone, che qui trovò un "territorio ricco di vino buono e persone ospitali". Ancora oggi è così. cod 77411



OLTREPÒ PAVESE

TERROIR DI VINO E BICICLETTE: AL GIRO D'ITALIA LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO



Foto del servizio: MDidier / Enzo Trento / Bikedivision

Un Giro così, di perle d'Oltrepò Pavese, non s'era mai visto. È il menu messo in scena dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che ha collaborato in ogni modo per dare un segnale di importante coinvolgimento sul territorio, sotto tutti i punti di vista, per sfruttare al meglio l'occasione del Giro d'Italia che, dopo 27 anni, ha fatto tappa nel cuore dell'Oltrepò, a Stradella. Terra di vino e di ciclismo, da sempre, terra di pane e salame (quello di Varzi Dop), di incroci di culture e di gastronomia, guarda caso sull'antica Via del Sale, ma anche quella di San Colombano, dei Malaspina e degli antichi feudatari, di una storia di incroci commerciali, di gente che lavora in silenzio e produce, in un territorio bellissimo e ancora molto autentico, l'Oltrepò Pavese ha avuto la sua ribalta mediatica potente e spontanea, perfettamente identitaria per un territorio che vuole proporsi anche come esperienza indimenticabile attraverso l'enoturismo.

Il ciclismo "top", quello delle grandi corse a tappe, oggi eventi multinazionali di grande impatto comunicativo, ha fatto brindare un territorio "divino" riaccendendo le luci sul suo potenziale attraverso sette giorni di eventi di degustazione in sette piccoli comuni, attrezzati come autentici salotti del vino en plein air, attraversati dal finale di tappa della Rovereto-Stradella (18ª frazione del Giro 2021), per promuovere l'accoppiata bicicletta-enogastronomia.

Obiettivi: fare formazione e promuovere le eccellenze del territorio

Aspettando la 104ª Corsa Rosa mentre tutte le attività in Italia ripartivano, a maggio, il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese ha voluto affermare e realizzare due obiettivi principali, come ha spiegato la presidente **Gilda Fugazza**: «Fare formazione, con il coinvolgimento appassionato della scuola alberghiera Istituto Santa Chiara di Stradella, Voghera e Tortona, e promuovere le "Perle d'Oltrepò", con le tipicità del territorio che sanno accompagnare un racconto dall'antipasto al dolce, un racconto coinvolgente che parla di territorio. È sempre la vigna delle nostre colline a parlare, emozionando con le sue molteplici identità, punto di forza del nostro Consorzio».

Sette giorni di eventi, tappa dopo tappa, più il gran finale di Stradella, muovendosi proprio come per un Giro di Perle d'Oltrepò Pavese, il mondo del vino dell'Oltrepò ha mostrato la sua bellezza sul palcoscenico della natura: «Abbiamo portato le masterclass, guidate quasi sempre da Mauro Giacomo Bertolli e Francesca Fiocchi, nelle piccole e belle piazze dei Comuni di quello che sarà per sempre un circuito da percorrere a piedi, in bici o in moto, forse anche a cavallo, per gustare lentamente tutto il buono e il bello dell'Oltrepò Pavese», ha sottolineato il direttore del consorzio **Carlo Veronese**. «Siamo stati sì partner nell'ambito di "Oltrepò in Giro", ma soprattutto siamo stati il cuore sensoriale di questo tour di eventi organizzato dal Comitato di Tappa del Giro d'Italia, proponendo un'inedita attività di tasting (masterclass) dei prodotti d'eccellenza enologica del territorio in luoghi insoliti, ma bellissimi, perfettamente adatti alla ripartenza perché all'aria aperta, invitando la stampa di settore, gli esperti, i vignaioli e la gente comune ad avvicinarsi a questo mondo e "degustarlo" con attenzione, rispetto e passione. Tutti elementi che il mondo del vino ha in comune con il ciclismo. Il risultato è stato ottimo, oltre le aspettative».

Un "Giro di Perle d'Oltrepò Pavese" attraverso 7 comuni

Gli eventi di degustazione ad invito, accompagnati sempre da un racconto e un assaggio di Grana Padano Dop, hanno disegnato giorno dopo giorno la storia e il paesaggio di 7 comuni: Zenevredo (giornata dell'OP Metodo Classico Pinot nero Docg), Montù Beccaria (Pinot nero Doc vinificato in rosso), Broni (Barbera Doc), Cigognola (Docg Cruasé), Canneto Pavese (Buttafuoco Doc), Castana (Bonarda Doc), Montescano (Riesling Doc). Il menu comprendeva: arrivo ➔











al villaggio di "Oltrepò in Giro" con colazione e partenza del giro in e-bike, accoglienza con un punto "Welcome Wine" del Consorzio dove testare etichette del territorio, risotto organizzato dall'Istituto Santa Chiara, ogni giorno un'interpretazione diversa con base vino OP, e gran finale con la masterclass, degustazione di 6 vini a denominazione, ogni giorno etichette diverse, per realizzare il "Giro di Perle d'Oltrepò Pavese". L'unica giornata da recuperare a causa del maltempo è stata quella di Canneto Pavese (giornata dell'OP Buttafuoco Doc), che gli organizzatori fisseranno nuovamente a settembre 2021.

Sette giorni di promozione del vino e del territorio dell'Oltrepò Pavese nei sette comuni attraversati dal finale della Corsa Rosa, una festa continua durata una settimana: "Oltrepò in Giro" ha tinto di rosa le colline del vino per rilanciare la denominazione del vino in abbinamento al Grana Padano Dop. Per una ripartenza all'insegna della natura, dello sport, dell'enoturismo. Una festa dell'energia e del gusto.

Il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese ha servito con i ragazzi dell'Istituto Alberghiero Santa Chiara 1.500 calici di vini a denominazione in rappresentanza di ben 42 etichette per le masterclass "Perle d'Oltrepò", più 70 etichette in assaggio nelle sette giornate al punto Welcome Wine dei vari comuni: Zenevredo, Montù Beccaria, Broni, Cigognola, Montescano. A Stradella nel villaggio Hospitality non si sono contati i calici di Cruasé e di bollicine Docg che hanno contribuito a rendere magica l'atmosfera dell'arrivo.

Un'iniziativa per rilanciare il territorio puntando sull'enoturismo

L'iniziativa è stata pensata per la promozione del territorio proprio in coincidenza con l'avvio della stagione enoturistica, e ha promosso un contatto diretto con aziende sul territorio per approfondire la conoscenza e la cultura enogastronomica di questa terra all'incrocio tra 4 regioni - Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna - che si sta









rilanciando anche attraverso il turismo di prossimità ed esperienziale. Le masterclass di Oltrepò in Giro avvicinano operatori del settore e appassionati alle proposte enologiche dell'Oltrepò "Divino" per diventare polo di attrazione turistica regionale e nazionale. In attesa della ripresa degli eventi internazionali di promozione del mondo del vino.

L'offerta vitivinicola delle cantine dell'Oltrepò Pavese diventa così uno strumento per raccontarne il territorio e la sua identità, parlando ad un vasto pubblico: «In un periodo in cui, a causa delle restrizioni pandemiche, sono mancate le principali fiere di settore - ha detto Carlo Veronese, direttore del Consorzio - è importante creare nuove occasioni di incontro con gli operatori e nuove forme di coinvolgimento per dialogare con un pubblico diverso e sempre più ampio».

Per l'Oltrepò del vino e della gastronomia è stata un'occasione unica per presentarsi con tutte le sue eccellenze ad un pubblico molto vasto e non per forza già informato, poiché l'Oltrepò Divino si è aperto solo di recente ad un turismo di appassionati del mondo del vino e del cibo in cerca di nuove esperienze. In una terra che è sempre stata considerata come terra di passaggio e dove invece è proprio bello fermarsi. Incrocio di culture e di biodiversità, l'Oltrepò del vino, che curiosamente è disegnato sulla cartina geografica a forma di grappolo, vanta una biodiversità invidiabile che ha fatto ancora una volta la differenza. L'Oltrepò vanta quattro valli orientate secondo la direttrice Sud-Nord: Valle Staffora, Valle Coppa, Valle Scuropasso e Valle Versa. Esse collegano il clima mediterraneo marino della Liguria a quello più continentale della Pianura Padana. Un "serpentone" di tipicità che facilmente è assimilabile alle maglie colorate dei campioni del giro, sbucate sulle colline preappenniniche in un pomeriggio bellissimo di fine maggio, che resteranno nel cuore della gente per tanto tempo. Un luogo dove ritornare. cod 77521

Per informazioni:
www.consorziovinioltrepo.it



Estate

TORNA LA CONVIVIALITÀ SI BRINDA CON VINI LEGGERI E SUADENTI



Grazie alla sua versatilità, il rosé è esploso in popolarità negli ultimi anni. Il bianco e le bollicine rimangono protagonisti, ma si fanno spazio anche i rossi leggeri, ideali per le grigliate di carne

di ***Piera Genta***

Voglia d'estate, di evasione. Mai come dopo questo lungo periodo di restrizioni sentiamo la necessità di premere il tasto "ripristina" sulle nostre abitudini: voglia di uscire, di chiacchere, di convivialità, di mare, di sole. Con l'arrivo della bella stagione anche la nostra alimentazione cambia, siamo portati a mangiare cibi leggeri e freschi, ma quali sono i vini da bere? Il vino bianco è il protagonista dei brindisi estivi e divide il podio con i rosé e inaspettatamente con i vini rossi leggeri, che sono sicuramente quelli che si accompagnano meglio ad una grigliata di carne. Spazio alle bollicine, a drink particolari e ad interpretazioni un po' dimenticate come la sangria. Non importa se bianco, rosso o rosa, fermo o con le bollicine: la bottiglia giusta è sempre una questione di gusti ed un piacere anche in vacanza.

Il boom del vino rosato, leggero e seducente

Grazie alla sua versatilità e alle tante varietà, il vino rosa è esploso in popolarità negli ultimi anni più di quanto la maggior parte delle persone creda. Ci sono deliziosi vini progettati proprio per essere sorseggiati a bordo piscina, vini che hanno il sapore della voglia di vivere, dal sorso goloso. Sono vini versatili, spesso meno acidi dei bianchi ed hanno una maggiore morbidezza. La storia vinicola racconta che il primo rosato d'Italia fu imbottigliato nel 1943, si chiamava e tuttora si chiama Five Roses (90% Negroamaro e 10% Malvasia nera), prodotto dall'azienda Leone de Castris per rifornire le truppe alleate straniere.

Ai rosati di Bodvár-House of Rosés una famosa casa che commercializza solo questa tipologia di vini, soprattutto provenzali, ha dedicato dal 2015 nel secondo sabato di giugno la giornata nazionale del rosé, che si celebra in America ed anche in Italia con l'obiettivo dichiarato di promuovere la consapevolezza che il rosé è un vino con una propria identità.

In Italia la diffusione della cultura del vino rosa è affidata a Rosautoctono, l'istituto del vino rosa autoctono italiano fondato nel 2019, che raccoglie i Consorzi di tutela delle denominazioni più rappresentative: Chiaretto e Bardolino, Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte Rosato e Bombino nero, Salice Salentino Rosato e Cirò rosato.

Il Piemonte non è proprio terra di rosati, anche se negli ultimi tempi molte cantine stanno presentando sul mercato nuovi prodotti, molti dei quali hanno nel vitigno Nebbiolo il loro comune denominatore. Note delicate contraddistinguono lo spumante metodo Classico di Josetta Saffirio di Monforte d'Alba, da vitigno Nebbiolo, dove l'acidità e la morbidezza sono ben bilanciate. Giovane, leggermente frizzante, morbido e fresco il Langhe Rosato Doc "Trabuc" dell'azienda La Fusina di Dogliani: il suo nome deriva da una scala metrica piemontese e significa "tre metri". È composto da tre uve: Nebbiolo, Pinot nero e Barbera.

Sulla riva orientale del lago di Garda in provincia di Verona viene prodotto il Chiaretto di Bardolino (Corvina veronese, Rondinella e Molinara) dai profumi agrumati e di piccoli frutti di bosco, fresco, sapido e leggermente tannico. I produttori iscritti al Consorzio sono veramente tanti, c'è l'imbarazzo della scelta! Per comunicare sui social il piacere di bere vino rosa, il Consorzio di tutela Chiaretto e Bardolino ha fatto realizzare dallo studio veronese Paffi l'emoji "Pink Wine", ➜



le cantine Giorgi. Fa parte della linea "Gerry Scotti" e il nome ha a che vedere con ricordi della sua nascita. In Trentino troviamo Pinot nero rosato Broili di Zeni, un fruttato intenso dalla leggera sapidità, fino ad arrivare alla Puglia con Kimìa delle tenute Chiaromonte.

Il Prosecco Doc Rosé, fratello del Prosecco Doc, ovvero il vino italiano più conosciuto (e bevuto) al mondo, viene introdotto sul mercato dal 2020. Villa Sandi ha nella sua selezione il millesimato "Il Fresco" Prosecco Doc Rosé da uve Glera e Pinot nero in una percentuale compresa tra il 10 e il 15%. Vengono utilizzate uve di Pinot nero coltivate da oltre un decennio nella tenuta adiacente alla villa. Nel bicchiere la freschezza e le note floreali e fruttate del Prosecco a quelle di piccoli frutti rossi, melograno e rosa del Pinot nero.

un'emoticon che raffigura due calici di vino rosa nell'atto di brindare, coronati da un piccolo cuore, rosa anch'esso.

A pochi chilometri da Bolzano, la tenuta Kornell presenta Merose, varietà dominante Merlot. Rosa brillante, bouquet fragrante, di notevole freschezza. Si abbina a un'insalata di pasta fredda o al carpaccio di manzo.

In un antico borgo toscano tra le colline del Chianti, nasce un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Si chiama Perolla Rosato Toscana Igt dell'azienda San Felice, dal colore rosa cerasuolo. Nel bicchiere spiccano note di ciliegia, fragola e lampone. Affascina per la sua versatilità.

Di Podere dei Nespoli sulle colline romagnole, azienda che fa parte del gruppo Mondodelvino, il Filarino Rubicone Igt Sangiovese Rosato. Il nome secondo un'espressione locale significa "corteggiatore"; presenta un colore rosato intenso e brillante, delicato, con sfumature di rosa selvatica. Premiato con la medaglia d'oro al Berliner Wine Trophy 2021.

Dal vitigno Montepulciano si ottiene il Cerasuolo d'Abruzzo, uno dei vini rosati italiani più importanti e apprezzati, tanto da vedersi riconosciuta una Doc autonoma, un caso unico nel panorama enologico dei vini rosati italiani. Quello di Valentini di Loreto Aprutino è stato appena dichiarato il migliore rosato fermo da 50 Top Italy Rosé, neonata guida online, un progetto editoriale del marchio 50 Top.

In Puglia troviamo Furia di Calafuria Rosato, la nuova etichetta di Tormaresca-Antinori, uve Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc. È un vino di altissimo livello, racchiuso in una meravigliosa bottiglia satinata. Le raffigurazioni sul vetro rappresentano la forza delle onde del mare e la furia delle fiamme di un fuoco che arde.

Interessanti sono i vini rosé ottenuti da Pinot nero, come il Pumgranin rosato dell'Oltrepò Pavese prodotto dal-

La freschezza dei bianchi, nelle loro innumerevoli declinazioni

Vini bianchi da sempre sinonimi dell'estate, ma quali scegliere? Anche qui l'imbarazzo della scelta, dall'intramontabile Chardonnay al Vermentino ad altre chicche della nostra enologia. Le Cantine del Custoza, territorio situato tra la città di Verona e il lago di Garda, quest'anno festeggiano i 50 anni della Doc Custoza. Nasce da un blend di uve autoctone Garganega, Trebbianello e Bianca Fernanda. Contraddistinto da freschezza, piacevolezza ma anche grande longevità e può esprimersi in molte sfumature.

Nexus Friuli Colli Orientali dell'azienda Valchiarò Vignaioli in Torreano, a pochi minuti da Cividale, è un vino 100% friulano, da uve surmature fermentate in acciaio per sentori di frutta gialla con note citrine e balsamiche. Morbido e secco. Nexus, in Greco, significa "intreccio" e allude al fatto che le uve provengono da viti coltivate in luoghi diversi, ➔



CHAMPAGNE PER BRINDARE ALL'ESTATE ABITO BIANCO PER MOËT E RUINART

Arriva l'estate e il mondo dell'accoglienza è pronto per soddisfare le esigenze di un pubblico di consumatori che ha dovuto rinunciare a lungo alla convivialità. È il momento di festeggiare e di stappare Champagne. Moët Hennessy Italia propone due suoi cavalli di razza, rivestiti di bianco: Moët & Chandon Ice Impérial e Ruinart Second Skin.

Da dieci anni sulla cresta dell'onda, Moët & Chandon Ice Impérial si presenta con una struttura e un dosaggio specificatamente pensati per rivelare gli aromi della sua degustazione al contatto con 3 cubetti di ghiaccio e una bottiglia dall'allure inconfondibile. Intensamente dorato all'occhio e dal bouquet fruttato e intenso, Ice Impérial ha riscritto le regole dello Champagne aprendo a nuove esperienze e incontrando gusti e stili di vita differenti, fino ad abbinarsi a degustazioni gastronomiche.

Veste bianca anche per Maison Ruinart, che ha reinventato il packaging delle sue cuvée: R, R vintage, Rosé e Blanc de Blancs. "Second Skin" è un abito destinato a rivoluzionare il mercato delle confezioni regalo e dei coffret. Ultra leggero ed eco-responsabile, completamente riciclabile, è realizzato con fibre di legno naturali provenienti da foreste europee gestite secondo criteri sostenibili. cod 77507

Distribuiti da: **www.moethennessy.it**



VIGNE MATTE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATTE EXTRA DRY

Realizzato con sola uva Glera raccolta a mano e scrupolosamente selezionata dal pendio ai piedi della tenuta Vigne Matte, nasce il MillesiMatte Prosecco Superiore Docg pluripremiato e apprezzato in tutto il mondo.
Il sapore sapido, pieno, equilibrato, con amabilità contenuta è accompagnato dall'intenso ed elegante profumo fruttato di accenni di mela, pera e pesca e sentori di fiori di prato. La spiccata morbidezza e la personalità varietale lo rendono ideale compagno nei ricchi aperitivi e molto apprezzato a tavola. Degustato da solo se ne apprezzano ancora di più le delicate sfumature.



Società Agricola Vigne Matte
via Tea 8 - 31030 Rolle (Tv)
Tel 0438 975798
www.vignematte.it

dal microclima e suolo specifici, che trasmettono al vino una singolare dinamicità gustativa.

Hérzu Langhe Doc Riesling di Ettore Germano di Serralunga d'Alba proviene da un vigneto a strapiombo sul Tanaro, da dove nasce il suo appellativo che in dialetto locale significa scarpata scoscesa. Un vino immediatamente riconoscibile. Fresco, minerale, asciutto, buona salinità ed una complessità aromatica ancora in evoluzione. Struttura importante, ricco di sensazioni.

Fresco, aromatico con caratteri fruttati ed agrumati Vegoia di Fattoria Mantellassi, a Magliano in Toscana, da vitigno Ansonica. Il nome richiama quello di una ninfa della mitologia etrusca raffigurata come una giovane donna alata che tiene in mano una spiga di grano. Per Fattoria Mantellassi rappresenta più di una qualsiasi novità. È un segno forte che, nonostante le difficoltà della pandemia, sta ad indicare la profonda volontà di andare avanti, di continuare con forza e passione il cammino di un'azienda che da oltre 60 anni ha raggiunto traguardi importanti.

Per ritrovare nel bicchiere il sapore della Sicilia, ideale è l'Etna bianco Monteleone, 100% Carricante prodotto sul versante Est dell'Etna, nel comune di Sant'Alfio. Il suolo è particolarmente ricco in sabbie vulcaniche e minerali che regalano al vino grande freschezza. Delicato bouquet di fiori di sambuco e ginestra al naso, al palato si dimostra fresco e con una bella spalla acida che allunga la beva. Il finale è piacevolmente sapido. Da provare con i crudi di pesce, crostacei e molluschi. Con questo vino Branka, barlady del nuovo Civico Uno di Torino prepara un delizioso cocktail, Lu Mericanu. Tra i componenti un amaro di arance rosse.

Sardegna, Liguria e Toscana sono le zone del Vermentino, che si esprime



in ognuna di queste con le dovute differenze. Tino Vermentino di Sardegna della cantina Mora&Meno a Serdiano, un progetto di una giovane viticoltrice, Elisabetta Pala, è un classico vino da cucina di mare. In Liguria il Colli di Luni Etichetta Nera di Cantine Lunae Bosoni è molto varietale, fruttato. In Toscana a Montalcino Banfi produce La Pettegola, fruttato, fresco con frutti gialli e note di macchia mediterranea.

Il Verdicchio, bianco autoctono delle Marche, si declina in due versioni territoriali: il Verdicchio di mare, quello di Jesi con i vigneti affacciati sul mare (un classico esempio è il Verdicchio Castelli di Jesi Classico superiore Massaccio di Fazi Battaglia, molto fragrante, salino, dal carattere solare), e il Verdicchio di Matelica, in provincia di Macerata, quello di montagna con i vigneti circondati dagli Appennini (come il Verdicchio di Matelica Vertis di Borgo Paglianetto nell'alta valle dell'Esino, ampio e complesso).



Vini rossi, un'alternativa fuori dai soliti schemi

E per chi non sa rinunciare al rosso? Quelli leggeri sono una buona alternativa, ma attenzione a scegliere vini non particolarmente tannici, con buona acidità, da servire ad una temperatura più bassa del solito, lasciando quelli invecchiati e strutturati per quando ritorna l'autunno.

Appena nato il Grignolino d'Asti Parcella 505, da un'idea di Davide Canina in collaborazione con i produttori di Govone. Si tratta di una selezione delle uve interne alla parcella. Colore rosso rubino brillante, note di geranio leggermente macerato per un leggero ritardo di raccolta delle uve. Spezia elegante e morbida grazie all'affinamento in tonneaux. In bocca è molto persistente. Buona freschezza e sapidità con una bella verticalità.

Riviera Ligure di Ponente Rossese dell'azienda Lombardi di Terzorio in provincia di Imperia. Una piccola realtà in un'area collinare circondata da oliveti e macchia mediterranea in un territorio dove fino al secolo scorso si coltivavano i fiori. Un rosso piacevolmente intrigante, dal profumo ampio, piacevolmente fruttato con sentori di fragola e lampone. Equilibrato in tutti i suoi componenti.

Freisa di Chieri Secco Vivace delle cantine Balbiano di Andezeno sulle colline in provincia di Torino è un rosso vivace che invita alla beva. Spuma fine ed evanescente, fresco ed armonico con note di lampone e rosa. Gradevole e facile da bere. Perfetto compagno nel cestino da pic-nic, da gustare tra i vigneti!

Ma il Freisa di Chieri può essere la base di un drink estivo, come l'Americano sbagliato (Biancosarti, Vermouth Ambrato, Alpestre, Freisa di Chieri Vivace) proposto da Michele Marzella del Gruppo Affini di Torino. E perché non utilizzare sempre la Freisa per rendere più fresca e piacevole una cena estiva e preparare una deliziosa sangria? È sufficiente una buona ➔



BOLLICINE VEUVE CLICQUOT ANCHE NEI COCKTAIL

Creati espressamente per la mixology, Veuve Clicquot Rich e Rich Rosé sono champagne estremamente versatili, ideati per consentire a chiunque di divertirsi e personalizzare la propria esperienza gustativa. Famosa per la sua audacia e il suo spirito di innovazione, la Maison Veuve Clicquot ha introdotto un modo completamente nuovo di degustare lo Champagne. Portando l'arte della creazione dei cocktail all'interno di una Maison già nota per l'audacia e l'innovazione, Veuve Clicquot Rich è un vero e proprio invito ad arricchire l'esperienza gustativa con un "twist" tipicamente... Clicquot! Rich è lo champagne ideale per essere degustato sempre e ovunque. Il bouquet di frutta fresca è esaltato, portando la degustazione ad un nuovo emozionante livello. Il Pinot Noir si presenta con una nuova versatilità in un dosaggio superiore, oltre a svelare una presenza più consistente di Meunier che ne sottolinea le note fresche, fruttate e golose.

Freisa, magari la versione dolce, a cui aggiungere la frutta fresca di stagione mescolando con spezie, cannella, chiodi garofano ed il gioco è fatto!

Bollicine d'Oltralpe, dalle grandi Maison alle chicche più ricercate

Per chi non vuole rinunciare al glamour di stappare una bollicina francese, la scelta è veramente infinita, dalle piccole realtà alle grandi Maison, sempre questione di gusto e di budget! Per gli amanti del blanc de Noirs, Rochet-Bocart, vigneron indépendant, 100% Pinot nero del Grand Cru di Verzy, parte nord della Montagne de Reims, vinificato dalla giovane Mathilde, che fa parte delle Fa' Bulleuses, un'associazione di sette appassionate produttrici di Champagne. Elegante, sottile dalla netta mineralità. Sempre ai piedi della Montagne de Reims, Jean Philippe Trousset con Les Crosettes, un assemblaggio straordinario di recupero di due vitigni dimenticati, Arbanne e Petit Meslier, che con lo Chardonnay danno vita ad un bicchiere di grande eleganza proposto come pas dosé, ovviamente un blanc de blancs. Entrambi importati da Alberto Massucco Champagne.

Riconoscibile dalla bottiglia con anemoni ideata nel 1902 da Emile Gallé, esponente dell'Art Noveau, la linea Belle Époque di Perrier-Jouët. Alla guida della cantina una donna Chef de cave, Séverine Frerson. Si può scegliere tra blanc de blancs, il brut classico e il rosé (Pinot nero, Chardonnay e Meunier). Tutti di grande eleganza. Un'icona quello della Maison Deutz l'Amour de Deutz, pura espressione dello Chardonnay. Armonico e delicato.

Chardonnay, Pinot Nero e Meunier per lo Champagne extra brut della Maison Collet, la più antica società di produttori della regione, fondata nel 1921 ad Aÿ, un villaggio classificato grand cru nel cuore della Champagne. Grazie a 710 soci conferitori l'azienda può contare oggi su 750 ettari vitati posti nelle aree più vocate. Un bicchiere diretto, teso dalla sottile ricchezza di aromi.

Da scoprire i Crémant d'Alsace, de Loire e de Bourgogne, spumanti metodo tradizionale poco conosciuti poiché la maggior parte viene consumata a livello nazionale e solo poche bottiglie selezionate arrivano sugli scaffali esteri. Crémant de Bourgonge Gran Cuvée Veuve Ambal (Pinot Noir e Chardonnay con percentuali di Aligoté e Gamay), azienda a conduzione famigliare considerata la più importante produttrice di questa tipologia di vino. Grande piacevolezza e fragranza per il Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Paul Chollet, Pinot nero, Chardonnay e Aligoté. A pochi chilometri a sud di Strasburgo sulla strada dei vini d'Alsazia il Crémant d'Alsace Brut bio Willm, che dopo il proibizionismo fu il primo produttore alsaziano ad esportare i vini negli Stati Uniti. Un vino floreale e decisamente adatto alla stagione estiva, assemblaggio di Chardonnay, Riesling, Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir.

Nel sud dell'Inghilterra sullo stesso filone di gesso della regione di Champagne e con le stesse uve da qualche anno si producono gli Champagne inglesi. Un territorio che si sta rivelando interessante e molte Maison francesi hanno iniziato ad investire proprio nella zona costiera con un clima moderato dalla corrente della Manica. Si chiama Windsor Great Park Vineyard Brut lo spumante prodotto nelle tenute reali, 4 ettari piantati nel 2011 in un vigneto di meno di 3 ettari nella tenuta del castello di Windsor nel Berkshire, prima produzione nel 2013.

cod 77280



Per approfondire altre proposte per l'estate, vedi i servizi pubblicati in questo numero sulle eccellenze della Franciacorta (pag. 140), su quelle dell'Oltrepò Pavese (pag. 112), su quelle abruzzesi (pag. 132), sul Lambrusco Reggiano Dop (pag. 130), sulle pregiate etichette altoatesine di Cantina San Michele Appiano (pag. 134), oltre ai consigli del sommelier Paolo Porfidio (pag. 142).

DOM PÉRIGNON CELEBRA IL 2003, ANNATA CHE HA SEGNATO LA STORIA



Il 2003 è un anno che resterà impresso per sempre nella storia della Champagne, l'anno in cui tutto cambiò. Gli effetti dei cambiamenti climatici, osservati già dalla fine degli anni '80, si rivelarono inesorabilmente tangibili nel 2003, catturando definitivamente l'attenzione collettiva. La combinazione di una rigida gelata primaverile, che fece perdere il 70% della vendemmia potenziale di uve Chardonnay della Côte des Blancs, e un agosto torrido che chiunque ricorda benissimo, portarono alla vendemmia più precoce nella storia della Champagne dal 1822.

Il 2003 illustra perfettamente l'idea di Dom Pérignon su cosa significhi prendersi dei rischi. Non si tratta affatto di avventatezza, quanto piuttosto di un approccio ispirato dall'intuizione. È esattamente ciò che ha fatto Dom Pérignon, che per la prima volta ha deciso di lasciar ossidare e scurire il vino nella pressa, in modo da alleggerire una struttura tannica troppo imponente. Poi si è aumentato il Pinot Noir, in proporzioni mai provate prima nell'assemblaggio, per dare maggiore equilibrio agli Chardonnay, dal carattere più simile a un Borgogna che a uno Champagne.

Dom Pérignon è stata una delle poche Maison a interpretare il 2003. E oggi, "Dom Pérignon Vintage 2003 - Plénitude 2" offre la possibilità di rivivere in modo differente questa annata, con una nuova lettura della storia. Dal 2003, Dom Pérignon ha assecondato la natura e ha assimilato i cambiamenti climatici nella regione della Champagne. La Maison ha colto questa opportunità per perseguire un'intensità sempre maggiore dei suoi Champagne, affrontando al contempo un'altra sfida, quella di preservarne la freschezza. Le vendemmie degli ultimi anni hanno avvalorato le scelte lungimiranti compiute nel 2003, permettendo a Dom Pérignon di perseguire una traiettoria di impegno a lungo termine, con modifiche strutturali sia a livello di viticoltura che di pratiche enologiche.

Oggi la creazione del 2003 ci dà l'opportunità di rileggere nuovamente 17 anni di storia. Dal 2003, Dom Pérignon ha colto progressivamente un'opportunità: perseguire una maggiore ricchezza dei suoi vini affrontando al contempo un'altra sfida, quella di preservarne la freschezza. E 17 anni dopo, le sfide poste dalla vendemmia 2020, hanno spinto l'azienda ancora oltre nei cambiamenti strutturali dell'approccio alla vinificazione e all'enologia. cod 77453

Moët Hennessy Italia
via Tonale 26, 20125 Milano
Tel 02 6714111
www.domperignon.com



PRA DI BOSSO, EMBLEMA DEL LAMBRUSCO REGGIANO

Anticamente, sulle colline reggiane, era prassi utilizzare la pianta del bosso tra un vigneto e l'altro. Serviva, ad esempio, per tracciare un confine tra una proprietà e l'altra. Casali Viticultori, ispirandosi a questa tradizionale pratica, ha deciso di chiamare una delle sue linee proprio con il nome di "Pra di Bosso" con l'obiettivo di inserire al suo interno vini che sappiano essere dei punti fermi dalla chiara identità. E non è un caso che il Lambrusco abbia trovato sotto questo cappello un luogo privilegiato per esprimersi.

Due vini, in particolare, sono esemplificativi della filosofia dell'azienda con sede a Pratissolo di Scandiano (Re) e che dal 2014 è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine: il Lambrusco Reggiano Dop "Secco" e, fresco di lancio, il Lambrusco Reggiano Dop "Storico". In entrami i casi la valorizzazione di alcune delle varietà che fanno parte della ricca e numerosa famiglia del Lambrusco rappresenta un tratto comune. Ma non solo.

Il Lambrusco Reggiano Dop "Secco" è un vino fortemente identitario per Casali Viticultori e rappresenta una parte importante della storia del Lambrusco emiliano grazie ad una storica presenza nelle carte dei vini di molti ristoranti locali, e non solo. Si ottiene dall'uvaggio di Montericco, Marani e Salamino e viene prodotto con il metodo Charmat. Nel bicchiere ha il classico colore rosso rubino e riesce a coniugare con ottima armonia le delicate note floreali di violette, quelle più fruttate di ciliegia, more e lamponi con piacevoli rimandi speziati. Freschezza e vivacità connotano un sorso che riesce a sposarsi con molte pietanze, a partire da salumi, pappardelle al ragù o stracotto di manzo.

Della linea Pra di Bosso di Casali Viticultori fanno parte i Lambrusco Reggiano Dop "Secco" e "Storico", che valorizzano alcune delle varietà che fanno parte della ricca famiglia del Lambrusco

Il nuovo Lambrusco Reggiano Dop "Storico" esalta e amplifica ancor di più queste peculiarità. Le varietà protagoniste questa volta sono Salamino, Maestri e Malbo Gentile, coltivate su terreni ricchi sia di argilla che della cosiddetta "vena di gesso", una particolare composizione carsica che conferisce freschezza ed eleganza dei profumi. Ne scaturisce un Lambrusco dal tratto aromatico delicatamente fruttato e floreale e con un sorso deciso, corposo, dotato di vibrante freschezza. Prodotto in sole 12mila bottiglie, delle quali 6mila numerate e riservate esclusivamente al canale Horeca, rappresenta uno dei fiori all'occhiello di Casali Viticultori, impreziosito da un'etichetta dalla grafica stilizzata che omaggia il lavoro in vigna e l'angolo di Emilia nel quale nasce. cod 77171

Casali Viticultori
Via Delle Scuole 7 – 42019 Pratissolo di Scandiano (Re)
Tel 0522 855441 - **www.casalivini.it**



Tavoli refrigerati ecostore^{HP}
Benvenuti in classe A

extrA efficienza e sicurezza alimentare con la classe climatica 5

extrA risparmio con la classe A

Risparmio energetico **fino all'80%** e rispetto per l'ambiente

extrA capacità

50 litri** in più di spazio disponibile (per una capienza del 20% in più rispetto ad un tavolo equivalente)

extrA sicurezza alimentare

5
40 °C

Perfetta conservazione degli alimenti con **Optiflow** e con la **classe climatica 5**

extrA personalizzazione

Molteplici configurazioni per soddisfare **qualsiasi esigenza**

I tavoli refrigerati ecostore^{HP} beneficiano del **credito d'imposta del 50%** previsto dal programma Transizione 4.0.

E Excellence

Experience the Excellence
electroluxprofessional.com



ESPERIENZE ENOTURISTICHE D'AUTORE CON IL CONSORZIO VINI D'ABRUZZO

Debutta in queste settimane l'evoluzione dell'app "Percorsi - Abruzzo Wine Experience" che è l'ultima tappa del progetto a sostegno dell'enoturismo a cui sta lavorando il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo da diversi anni. In una veste totalmente rinnovata, la app arriva proprio in un momento in cui si può ricominciare a viaggiare e a scoprire le tante bellezze del territorio abruzzese, oltre ai suoi vini. Sono oltre una decina i percorsi tra cui si può scegliere: dal mare alle città d'arte alle montagne, dai laghi ai borghi agli eremi, fermandosi nelle cantine per assaporare il gusto dei vini che raccontano la storia di questa terra e per vivere delle speciali esperienze enoturistiche d'autore. Tra queste, i tanti format di degustazione con visite nei vigneti e in cantina, i pic-nic in vigna in numerose aziende e molti altri appuntamenti originali. Le aziende presenti sulla app - disseminate dalla Costa dei Trabocchi alle alture aquilane - hanno l'obiettivo di mostrare ai turisti le tante facce di questa terra e l'ampia proposta enologica: Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo sono solo alcune delle tante proposte che arrivano dalla regione più green d'Europa.

Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo sostiene l'enoturismo regionale facendosi da sempre portavoce non solo delle eccellenze vinicole ma anche delle tante peculiarità turistiche. Si concretizza così l'ambizioso progetto di sistema per promuovere e sostenere percorsi turistici capaci di coniugare le

attrattive culturali, artistiche e naturali regionali con l'accoglienza delle cantine abruzzesi. "Percorsi - Abruzzo Wine Experience" consente di prenotare ogni attività proposta ed è disponibile con app gratuita per sistemi operativi iOS e Android e sul sito **www.abruzzowineexperience.com**.



Ora più che mai il contatto con la bellezza (natura, arte, tradizioni) è importante per ritrovare la normalità. In Abruzzo la voce narrante è il vino: racchiude la storia della regione, da scoprire con una app dedicata

«Dopo questi lunghi mesi di chiusura forzata abbiamo tutti bisogno di tornare ad assaporare la bellezza, di ritrovare le nostre radici, di avere contatti umani», racconta il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, **Valentino Di Campli**. «Tutto questo in Abruzzo c'è e come voce narrante per accompagnare chi viene nella nostra regione abbiamo scelto il vino, in un progetto condiviso di marketing territoriale che si è concretizzato da alcuni anni con questa app che oggi presentiamo in una veste tutta nuova e arricchita nei contenuti».

"Percorsi - Abruzzo Wine Experience" è stata realizzata dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, ma coinvolge tutte le filiere impegnate nell'ambito turistico: ristorazione, accoglienza, agroalimentare, tour operator. Il Consorzio sta organizzando diversi eventi sul territorio proprio per promuovere questo speciale progetto. Il territorio abruzzese è naturalmente predisposto alla vitivinicoltura, collocato tra il mare Adriatico e i massicci del Gran Sasso d'Italia e della Majella, nell'ambito dei quali si snodano tre Parchi Nazionali e più di dieci tra riserve nazionali e regionali. Una vera meraviglia per gli occhi - tra mari e monti - e una continua scoperta di sapori e di prodotti enogastronomici incredibili famosi in tutto il mondo. L'Abruzzo è davvero un viaggio unico che coinvolge in tante esperienze i turisti appassionati di natura, vino, cibo e cultura. cod 77576

Per informazioni:
www.abruzzowineexperience.com
www.vinidabruzzo.it





IL SASSICAIA DI TENUTA SAN GUIDO FESTEGGIA 50 ANNI DAL DEBUTTO

Con l'annata 2018 il Sassicaia della Tenuta San Guido, oggi guidata da Nicolò Incisa Della Rocchetta, compie 50 anni. L'annata 1968 fu infatti la prima a essere messa sul mercato da suo padre Mario con l'accoglienza degna di un Premier Cru bordolese. La Doc Bolgheri Sassicaia prevede un uvaggio Cabernet Sauvignon (85%) e Cabernet Franc (15%) con allevamento a cordone speronato. I terreni su cui insistono i vigneti mostrano caratteristiche morfologiche diverse e composite, con forte presenza di zone calcaree ricche di Alberese e Gabbro, nonché di sassi (da cui prende il nome il vino), e sono parzialmente argillosi.

La Tenuta San Guido prospera in quella Maremma resa celebre dai versi del Carducci e si estende per 13 chilometri dal mare alle colline, su una superficie di circa 2.500 ettari. Il microclima di Bolgheri (Li) è determinate per una corretta maturazione delle uve, essendo influenzato dal mare e dalla cintura di colline retrostanti che protegge i vigneti dai venti. La diversificazione di altitudine contribuisce alla complessità e al carattere del vino.

90 ettari e una Doc nella proprietà

A conferma di ciò, uno studio dell'Università di Milano ha messo in luce l'assoluta unicità dei vigneti della Tenuta San Guido per tipologia di terreno, rispetto a quelli dell'intera zona circostante. In questa situazione di grande privilegio naturale è stato possibile trovare, in un ventaglio di migliaia di ettari, i 90 ideali al Sassicaia, così eccezionali da meritare una Doc a loro intitolata (Doc Bolgheri Sassicaia), l'unica in Italia a essere inclusa interamente in una proprietà.

Un'annata classica

Quella del 2018 per il Sassicaia è stata un'annata classica. Autunno e inizio inverno sono stati caratterizzati da temperature sopra la norma stagionale con sporadiche piogge, talvolta a carattere alluvionale. Situazione che si è protratta fino a febbraio, con maggiore intensità di piogge e qualche nevicata nelle quote più alte. A cambiare radicalmente la situazione è intervenuto "Burian" proveniente dalla Siberia che nell'ultima settimana di febbraio ha fatto crollare le temperature andando ben sotto lo zero e con precipitazioni nevose anche a Bolgheri.

Da marzo hanno teso a rialzarsi, ma subito dopo un'ulteriore ondata di gelo ha interessato tutta l'Italia e soprattutto la costa toscana. Dalla seconda decade di aprile è arrivata la primavera con il rialzo delle temperature e giornate soleggiate. Maggio è iniziato con piogge e vento. Per tutto il periodo della primavera fino a estate inoltrata le temperature si sono mantenute nella norma, senza eccessi di caldo e con piogge saltuarie che hanno





favorito le fasi fenologiche della fioritura e allegagione in modo perfetto. Solo in luglio il caldo si è fatto intenso, seppur con buona ventilazione notturna. Giornate di sole, temperature fresche (specialmente di notte) e assenza di venti marini, hanno consentito lo svolgimento di una maturazione fenolica delle uve veramente eccellente con la possibilità di sviluppare bene profumi e acidità.





La vendemmia

La vendemmia delle uve di Cabernet Franc è iniziata nella prima decade di settembre, mentre quella di Cabernet Sauvignon dal 16 settembre, per completarsi il 4 ottobre. La produzione è stata leggermente inferiore alle aspettative ma, di contro, di qualità fantastica, con ottimo livello di maturazione sia fenolica che tecnica, contenuti zuccherini e di alcol non eccessivi e ottima complessità aromatica.

Il vino è stato messo in barrique di rovere francese dove ha trascorso un periodo di affinamento di 24 mesi, sempre mantenendo separate le masse per provenienza di vigneto. L'assemblaggio della massa selezionata è stato effettuato a fine dicembre 2020 e da lì sono iniziate le fasi preparatorie per l'imbottigliamento. E dopo la fase di affinamento in vetro, la commercializzazione. Il risultato è un Sassicaia da antologia (13,5% alc), destinato a stupire nel tempo.

La critica internazionale

La giornalista **Monica Larner**, responsabile per il mercato italiano di Robert Parker Wine Advocate, punto di riferimento delle critica enologica mondiale, ha dichiarato: «Il Bolgheri Sassicaia 2018 è un vino emozionante e rassicurante. Ho trovato il bouquet e la sensazione in bocca come un ritorno a casa o un ritorno alla filosofia classica di Tenuta San Guido. Per molti versi, il 2018 rappresenta un'intersezione o convergenza stilistica delle due annate precedenti. Il vino offre la precisione e l'eleganza del 2016 (che ho segnato 100 punti) e l'annata 2017 più cauta o affusolata (che ho segnato 94 punti). Ho assegnato all'annata 2018 un punteggio di 97+, con un'enfasi sul segno più per sottolineare il futuro potenziale di invecchiamento di questa bottiglia».

cod 77281

Tenuta San Guido
Loc. Le Capanne 27 - 57022 Bolgheri (Li) - Tel 0565 762003
www.tenutasanguido.com

IL SISTEMA COOPERATIVO DÀ IDENTITÀ E VALORE AI SOCI DELLA CANTINA SAN MICHELE APPIANO



Esperienza, dedizione e costanza: sono i valori simbolo della Cantina San Michele Appiano condivisi dai 330 soci viticoltori che ne fanno parte e che rappresentano la spina dorsale di un sistema fondato sulla cooperazione e sulla realizzazione di obiettivi comuni. Una formula di organizzazione imprenditoriale mutualistica che si è rivelata essere la più adatta nel mondo del vino altoatesino, unendo il lavoro di ogni piccolo viticoltore per raggiungere un'elevata qualità del prodotto in cambio di un'adeguata ricompensa per ciascuno di essi. Un sistema che il winemaker **Hans Terzer** gestisce con responsabilità e lungimiranza dagli anni '70 e che dà forza e prestigio al brand St. Michael-Eppan.

«La cooperativa è una struttura organizzativa che funziona solo se tutti i soci seguono un sistema comune e perseguono il medesimo obiettivo - spiega Terzer - è grazie al lavoro del singolo che è possibile concretizzare il progetto della Cantina». Oggi è proprio grazie al rigore con cui vengono prodotte e selezionate le uve dei 330 soci che San Michele Appiano produce vini premiati e di fama mondiale. «Ogni piccolo contadino per noi ha una propria identità, che contribuisce ai grandi risultati della Cantina e viene premiato per la dedizione e la qualità che apporta». Come se si trattasse di una grande cantina privata, ogni socio non è semplicemente un conferitore di uva, ma diventa promotore della Cantina, portavoce di una filosofia comune e dell'eccellenza che contraddistingue il brand.

Il legame di ciascun viticoltore con la propria terra, il rispetto rigoroso di regole comuni, il buon andamento economico ed un mercato che si estende in quasi 40 Paesi sono elementi che per San Michele Appiano hanno rappresentato un punto di forza anche nei momenti di crisi attraversati durante i 114 anni di attività. Dalle guerre all'attuale pandemia, il sistema della cooperativa ha infatti garantito una situazione di commercializzazione stabile, senza speculazioni, una solida presenza nei mercati internazionali, una forza che difficilmente il singolo produttore riuscirebbe a creare e, infine, un punto fermo per i suoi dipendenti. cod 76944



Cantina San Michele Appiano
via Circonvallazione 17-19 - 39057
Appiano sulla Strada del Vino (Bz)
Tel 0471 664466 - **www.stmichael.it**



ARTE E CULTURA AMBASCIATORI STRATEGICI PER RILANCIARE IL TERRITORIO DELLA BERGAMASCA



di ***Enrico Rota***
Presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca

Chiuso in modo assai positivo il bilancio 2020, la Strada del Vino Valcalepio pensa a nuove azioni per l'anno in corso mettendo in campo iniziative legate all'arte e alla cultura

La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, come soggetto di marketing territoriale, è già concentrata sulla ripresa delle attività dopo l'emergenza sanitaria e con la prospettiva che i prossimi appuntamenti che ricadranno sul territorio, grazie al riconoscimento di Capitale della Cultura a Bergamo e Brescia nel 2023 e Bergamo città creativa Unesco per la gastronomia, debbano avere come focus arte e cultura quali ambasciatori strategici per rilanciare il territorio stesso.

Il 24 maggio si è tenuta la consueta assemblea della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, quest'anno in forma online. È stato il momento per presentare la pubblicazione annuale "La Strada Racconta", raccolta di eventi con varie testimonianze e saluti come quello degli assessori regionali Lara Magoni e Fabio Rolfi, nonché del presidente della Camera di commercio Carlo Mazzoleni, del Presidente della Provincia Gianfranco Gafforelli e di tutti i sindaci che sostengono le attività associative.

Tra gli appuntamenti più significativi dello scorso anno troviamo la Bit (Borsa internazionale del turismo) in stretta collaborazione con Visit Bergamo, con la presenza anche del presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana. A seguire gli appuntamenti con il Mercato della Terra in collaborazione con Slow Food Bergamo e, non appena è stato possibile riprendere l'attività a giugno, in Umbria si è tenuto l'incontro con Paolo Morbidoni, presidente della Federazione nazionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori, in modo da approfondire le tematiche comuni per lo sviluppo del settore.

L'8 settembre scorso un centinaio di soci, tra istituzioni, enti, associazioni e produttori, ha partecipato all'assemblea straordinaria che si è tenuta nella sala consiliare del Comune di Scanzorosciate (Bg) per adeguare il nuovo statuto nel rispetto della riforma del terzo settore e per programmare le attività future. L'occasione è servita per tracciare un bilancio delle numerose attività portate avanti nel 2019 e allo stesso tempo è stato dato un segnale forte sulla ripartenza del lavoro post emergenza sanitaria.

Sempre a settembre, nell'ambito della fiera virtuale Agri Travel & Slow Travel Expo - Fiera dei Territori, il segretario Giorgio Lazzari ha moderato la Conferenza sull'enoturismo, un momento per confrontarsi sul panorama del reparto, sulle prospettive future e sulle occasioni di crescita.

Per la Strada il 2021 sarà un altro anno ricco di attività, sempre finalizzato a favorire la conoscenza del territorio e dei prodotti grazie alla cultura dell'ospitalità.

cod 77078

Per informazioni:
www.stradadelvalcalepio.com


QUANDO UN MIX SENZA GLUTINE
CREA UNA PIZZA STRAORDINARIA
Best in Gluten Free
Schär
Pizza Mix Gluten Free: tutto il gusto di una buona pizza
ROSSOPOMODORO
cucina e pizzeria napoletana
IL CONSIGLIO DI ANTONIO SORRENTINO, EXECUTIVE CHEF ROSSOPOMODORO
Per rendere l'impasto più profumato e saporito consiglio di fare un pre-impasto il giorno prima. La cottura è molto importante e deve essere con un forno dolce moderato, non aggressiva, chiaramente meglio se in forno a legna, che renderà la pizza fragrante e morbida.
PIZZA MIX SCHÄR È LA MISCELA **SENZA GLUTINE** FORMULATA APPOSITAMENTE PER LA PIZZERIA.
• resa elevata
• facile lavorazione
• ottima elasticità dell'impasto
• eccellente lievitazione
• pizza fragrante e croccante
Schär Gluten Free
Pizza Mix
Professional Line
1kg
Schär
GLUTEN-FREE
FOODSERVICE
THE BEST FOR YOUR GUESTS
www.schaer-foodservice.it



The Whynery Journal insieme a Italia a Tavola va alla ricerca delle Maestrie italiane del food & beverage, interagendo con trasformatori, produttori o tecnici del settore, accostandoli e miscelandoli con arte, architettura, cinematografia, teatro, fotografia, pittura e molto altro.

I MAESTRI RACCONTANO...

HELMUTH KÖCHER IL "WINEHUNTER"



di ***Fabio Di Pietro***

La Maestria, come abbiamo più volte ricordato negli altri articoli di questa rubrica, è collegata a doppio filo alla capacità di selezionare e dare valore ad essa. In tante avventure professionali che con il Team 5-Hats ho affrontato, è capitato poche volte di lavorare gomito a gomito con un punto di riferimento così importante per il settore. Ma le avventure più belle da affrontare sono quelle programmate in poco tempo!

Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, Gourmet's International e The WineHunter, col quale con 5-Hats stiamo organizzando Naturae et Purae (l'anteprima del trentennale della kermesse meranese), è in squadra e non possiamo non approfittare di questa occasione per acquisire dalla sua esperienza i consigli che vengono dal suo vissuto. Per questo ho scelto di ospitarlo nella mia rubrica, facendogli alcune domande.

Quali sono le motivazioni che la spingono a continuare ad essere un ricercatore di eccellenze, nella sua trentennale carriera?

Da quando nel 1987 ho scoperto le innumerevoli sfaccettature del mondo degli aromi e dei sapori, ogni giorno mi stimola e mi carica la continua ricerca delle eccellenze. È stato e lo è tutt'oggi un amore a prima vista nel vero senso della parola.

A suo giudizio quale elemento è da ricercare per mantenere l'equilibrio fra tradizione e innovazione?

Sicuramente in primis l'elemento territorio. Ogni prodotto deve rispecchiare una storia e l'identità del territorio, per poi essere integrato dall'innovazione che tiene conto di uno sviluppo nel futuro. In sintesi, deve darci la sicurezza e garanzia di un passato e la visione del futuro.

Quali sono i valori essenziali che il settore e la filiera hanno estremo bisogno di ritrovare dopo questo periodo di inattività?

Questo periodo sicuramente unico ci ha ridato il respiro e il feeling del tempo. Questo tempo ci ha fatto ricredere su tanti valori che non avevamo più considerato tali. Tra questi sicuramente la valorizzazione dei prodotti cosiddetti "km 0". Ci ha fatto riscoprire anche tante peculiarità del nostro territorio. Ogni filiera dovrebbe essere comunicata nel contesto territoriale mettendo in risalto non solamente i pregi dei singoli prodotti ma anche i valori del territorio e soprattutto storia, tradizione e cultura.

Ha qualche aneddoto di questi anni (ricordiamo che quest'anno si festeggerà il 30° anniversario del MWF), in cui ha percepito l'evoluzione della manifestazione?

Di aneddoti ce ne sarebbero tanti... In particolare, ricordo l'evento dell'anno 1999. Inizialmente, in quel momento non credevo più nel suo potenziale, poi invece è diventato la svolta e la base di una vera e propria evoluzione, un credo profondo nei valori della città di Merano, nella sua storia e nella convinzione che il Merano WineFestival sia un'istituzione nella promozione dell'alta qualità a 360°. Ricordo un anno, mi sembra nel 2007, quando a un tratto mi chiamarono diversi produttori avvisandomi che per lo stesso periodo del Merano WineFestival con la stessa denominazione "MWF" era programmato un altro evento con gli stessi contenuti. Avendo scoperto che Montecarlo voleva organizzare lo stesso evento mi sono messo sulle barricate e ho investito parecchia energia per mantenere inalterato il valore di Merano.

Il 18 giugno partirà il primo evento wine & beverage in presenza d'Italia, "Naturae et Purae", come anteprima di Merano Wine Festival, che finalmente riporterà le persone a confrontarsi sul tema della sostenibilità attraverso il mondo del vino e non solo. Cosa si augura per questo evento?

Intanto mi auguro che sia un segno di rinascita vera, un messaggio a tutto il mercato nazionale ed internazionale. Il vino è un file rouge che unisce le persone, i popoli e le nazioni soprattutto in momenti difficili. È un comunicatore che con i valori di tutto un territorio riesce a dare ottimismo e serenità.

I fiori come cornice di un evento come questo si riallacciano benissimo al vino, quale messaggio vuole esprimere nell'identificare questa sua anteprima in un contesto come il Flower Festival?

Uno degli aspetti più importanti del vino è la sua espressione e la sua esplosione di aromi. Sentiamo la purezza della natura e una composizione come un'orchestra tra aromi floreali, speziati e fruttati. Il messaggio dei fiori è un messaggio di gioia e in combinazione con il vino diventa un messaggio di gioia condiviso.

Il mondo del food & beverage si sta evolvendo: possiamo quindi dire che la filiera e i suoi attori, come l'Horeca, il turismo e i produttori, si stanno identificando sotto un unico naming che è "territorio"?

Sono assolutamente d'accordo. Il territorio è il traino di cultura e di una storia fatta da tante generazioni che si esprime nel proprio Dna. Siamo noi stessi i veri ambasciatori del nostro territorio. Solo l'unione fa la forza!

Da ricercatore a ricercatore, vivo questa opportunità come un grande concentrato di tutti quelli che possono essere i valori da mettere in campo nella ripartenza: il mentoring per la sua capacità di attorniarsi di uno staff giovane e dinamico da far crescere, la vision e la volontà di mettersi in gioco andando a rivoluzionare gli schemi e la capacità di lavoro in team, che per una persona del suo livello non è scontata. Mi auguro anche io che l'evento sia il momento di rilancio effettivo di un settore, trainato dagli "uomini chiave" che hanno scelto per primi di tracciare la strada nuova. cod 77358





di ***Eros Teboni***
Miglior sommelier
del mondo Wsa 2018



L'ITALIA DEL VINO

LE ECCELLENZE DELLA FRANCIACORTA

Ci sono alcuni produttori che hanno scritto, stanno scrivendo e scriveranno la storia di un determinato terroir e di una determinata stilistica di produzione. Per capire il significato di stilistica e terroir è senza dubbio fondamentale dover assaggiare il numero più elevato possibile di vini, dalle linee basi fino alle grandi Cuvée. Per questo ho voluto sottolineare i grandi vini di punta della Franciacorta, abbinandoli a dei piatti simbolici e di facile riproduzione, in modo da potervi dare la possibilità di riprovare questi abbinamenti. cod 77345

*I piatti sono di **Matthias Kirchler**, cuoco del ristorante "1964" dell'Amonti & Lunaris Wellnessresort a Cadipietra (Bz)*





1 BRUT MILLESIMATO CABOCHON 2014 MONTE ROSSA

Vitigno: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
Forma di allevamento: guyot e cordone speronato
Età delle viti: 18-20 anni di media
Prezzo medio: 95 euro
Abbinamento consigliato: Tartare di salmone del Danubio, mela, sambuco

«Nasce con l'idea di creare un grande millesimato, una stella, una punta di diamante, e tramite l'esperienza e lo studio entra a far parte dell'importante costellazione di Monte Rossa». Con queste parole **Emanuele Rabotti**, patron della cantina Monte Rossa, racconta in breve la nascita del Cabochon, prima annata la 1985, attualmente disponibile la 2014. Cabochon è sempre stato per me un'ottima concezione di potenza e di eleganza, esso infatti racchiude la forza di una stilistica importante, combinata alla finezza e alla pulizia di un metodo di lavorazione eccezionale. Grande vino d'abbinamento ma anche da degustare in solitaria, in questo caso però ho voluto accompagnarlo con una tartare di salmone del Danubio, un piatto con tendenza leggermente grassa in modo che possa contrastare il corpo e l'acidità del vino riuscendo ad esaltare allo stesso tempo le sue note di frutta gialla matura e la grande avvolgenza che risiede in una struttura ampia e profonda. Uno starter impegnativo e di grande piacevolezza.





2 ANNAMARIA CLEMENTI 2011 CÀ DEL BOSCO

Vitigno: 65% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 30 anni
Prezzo medio: 100 euro
Abbinamento: Salmerino, carciofo di Gerusalemme, umeboshi

La cuvée Annamaria Clementi rappresenta l'essenza produttiva di Cà del Bosco, indirizzata dal 2008 in avanti a puntare ad un'eleganza estrema. In fase di degustazione è sorprendente la grande similitudine che si può trovare tra spettro aromatico olfattivo e ritorno aromatico gustativo, infatti l'insieme esotico correlato alle note di autolisi del lievito, dovuto ad almeno 9 anni di affinamento sullo stesso in fase di maturazione, riesce ad esprimersi in entrambe le fasi di assaggio, lasciando un palato pulito con finale sapido e asciutto. La capacità di questa cuvée di accompagnare determinati piatti è conosciuta e apprezzata, proprio per questo ho scelto un abbinamento che potesse dare sfogo alla grande acidità del vino e alla cremosità del suo corpo, prendendo un pesce molto saporito e di buona grassezza, accompagnandolo con una delle note vegetali e dolci in aggiunta ad un tocco leggermente orientale.

3 VITTORIO MORETTI 2013 BELLAVISTA

Vitigno: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero
Forma di allevamento: guyot
Età delle viti: 25 anni di media
Prezzo medio: 90 euro
Abbinamento: Trota, barbabietola rossa, crauti





Fine, elegante e delicata. Queste probabilmente sono le caratteristiche chiave di questa cuvée Bellavista. Fine per la tipologia di profumi e di sapori, legati ad una leggera nota esotica disidratata, per niente invadente con un ritorno citrico che dinamizza molto il palato ma anche gli aromi olfattivi. Elegante per la consistenza del perlage e la freschezza intrinseca del vino, garantisce bevibilità e pulizia. Delicata per il finale salato e profondo con cui termina la parte degustativa, dove spesso lo utilizzo per l'accompagnamento a piatti di tendenza acida e dolce come in questo caso. La trota infatti sostiene e accompagna il vino, incrementando il sapore e il gusto, giocando molto sul piano dell'affinità. La barbabietola e i crauti si autobilanciano, giocando su un contrasto dolce/salato, dove il perlage del vino riesce a dare un taglio netto a questa sensazione inserendo una pesca disidratata, quasi tendente al melone, che va a posizionarsi come un amplificatore di gusto e di sapidità. Una combinazione che colpisce.

RIPARTIAMO DAL VINO

Per affrontare con positività e lo sguardo rivolto al futuro la situazione attuale, cercando di lasciarci alle spalle il coronavirus, l'head sommelier del ristorante Terrazza Gallia di Milano, ***Paolo Porfidio****, vincitore del Premio Italia a Tavola-Personaggio dell'anno 2019, nella categoria Sala e Hotel, prosegue su* ***www.italiaatavola.net*** *la video-rubrica dedicata ad alcune eccellenze del panorama vinicolo italiano. In queste pagine proponiamo la sintesi di alcune fra le più recenti video-degustazioni.*



Valle d'Aosta Dop Petite Arvine Fleur 2018 Les Crêtes



La Petite Arvine Fleur cresce in un solo vigneto nella zona vocata di Montjovet in bassa Valle, storicamente riconosciuta per la qualità della produzione. Da qui prende vita una Petite Arvine concentrata e ricca di aromi. Il vino, ottenuto da Petite Arvine in purezza (varietà tradizionale), ha una produzione annua di circa 6.600 bottiglie. Dopo la selezione delle uve e la pressatura soffice, avviene una fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14°C, a cui segue affinamento "sur lies" per 9 mesi. Il colore è brillante, giallo paglierino con note verdoline. Al naso note floreali e agrumate (fiori bianchi, ginestra e zagara). Al gusto è pieno e sapido, con finale persistente. Ideale in abbinamento con antipasti, salumi, pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.

cod 76882

Moscato Secco Piemonte Doc Pasucrà 2020 Forteto della Luja



"Pasucrà" è un termine dialettale piemontese che significa "non dolce". Si tratta di un vino nuovo ma antichissimo, figlio della tradizione contadina del "filtrato dolce" che col passare dei mesi estivi diventava secco. Dopo la pigiatura le vinacce vengono lasciate in macerazione a freddo per più di 24 ore e sofficemente pressate per ottenere un mosto ricco di polifenoli. La fermentazione avviene con lieviti della casa appositamente selezionati fino ad ottenere un vino completamente secco. Segue la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento. Il vino ottenuto è fermo, dal colore giallo dorato. Al naso esprime un aroma intenso e persistente con sentori minerali, agrumati e idrocarburi complessi. Il gusto è fresco, sapido e persistente, suggerisce il mare. Da bere ben freddo (6-12°C). Molto adatto ad accompagnare coquilles, cruditè, piatti orientali, crostacei, molluschi, verdure, antipasti, primi e carni bianche.

cod 76815

Pinot Bianco Alto Adige Doc "Berg" 2019 Nals Margreid



L'Alto Adige Pinot Bianco Doc "Berg" nasce da uve che, seppur allevate in alta quota, beneficiano di un clima abbastanza caldo; il vino è caratterizzato, quindi, da un chiaro gioco di acidità, oltre che da una ben definita eleganza. Piacevolmente stimolante, conquista grazie ad un bouquet accattivante e a un gusto pieno. Paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori fruttati di mela e ananas e delicate note floreali. Al palato rivela una piacevolissima freschezza; è fine ed equilibrato. Ottimo in abbinamento a primi leggeri, si sposa particolarmente bene con i piatti a base di pesce e con le carni bianche. cod 76670



Barbera d'Asti Docg Superiore "Montruc" 2015 Franco Martinetti

"Montruc" è un termine piemontese che significa poggiolo, sommità di un colle. Il Montruc può annoverarsi fra le più grandi Barbere piemontesi, come testimoniano i numerosi premi ricevuti. I vigneti si trovano a Nizza Monferrato, in provincia di Asti. Dopo la raccolta manuale, la diraspatura e la pigiatura, avviene la macerazione con le bucce per 8 giorni circa, a temperatura di fermentazione controllata. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese a grana fine per circa 12-14 mesi. Alla vista, il rosso è di un granato intenso con memoria di viola. L'intelligente sosta in barrique sfaccetta e riequilibra gli aromi primari e il profumo, ampio come un adagio per organo, si apre a ventaglio. Il gusto conferma le intense percezioni fornite dalla vista e dall'olfatto e ci racconta che questo vino è abbinamento ideale per gli arrosti di carni rosse, la cacciagione da piuma e i grandi formaggi. cod 76605



Pantastico Cacchione Nettuno Dop Cantina Bacco

Il Pantastico è un vino bianco Cacchione Nettuno Dop ottenuto dalla macerazione delle uve intere a bassa temperatura. Il Cacchione di Nettuno è composto dai soli grappoli del vecchio vitigno Cacchione coltivato a piede franco in zone ormai limitate nell'entroterra dei Comuni di Nettuno ed Anzio. Dopo un'accurata selezione delle uve, il Cacchione viene vinificato con le tecnologie più moderne in modo da ricavare ed esaltare le caratteristiche tipiche di questo vitigno autoctono. La macerazione delle uve a bassa temperatura permette di mantenere inalterate le qualità dell'uva Cacchione, ottenendo quindi un vino dal colore giallo paglierino con bei riflessi dorati, con un aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali in evidenza. Al gusto si ottiene un vino avvolgente, equilibrato, con una ottima persistenza, fresco, armonico e di buon corpo. Il Pantastico si accompagna a tutti gli antipasti e alle carni bianche e in particolar modo ai piatti tipici laziali a base di pesce e verdure. cod 76469



"A" Rosato 2020 Fattoria Aldobrandesca - Antinori

"A" rappresenta la scommessa della famiglia Antinori nella produzione di un vino rosato di assoluta qualità, realizzato con la cura e la passione che nascono dall'amore per un territorio ricco di fascino e storia e da una varietà antica e tradizionale. Il carattere spiccato dell'Aleatico, uva aromatica, coltivato su terreni di origine vulcanica, dà vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza. L'Aleatico, antica varietà toscana coltivata fin dai tempi degli Etruschi, trova in questo territorio una moderna espressione. "A" è una lettera simbolo che rappresenta l'unione dell'iniziale della tenuta, Fattoria Aldobrandesca, con quella della varietà, l'Aleatico. "A" nasce dalla ricerca dell'equilibrio tra il carattere spiccato dell'Aleatico e l'unicità del suolo vulcanico. cod 77414

DÉJÀ BÙ

LE LUCÉRE DI SAN FILIPPO
UN BRUNELLO DA INVECCHIAMENTO



di ***Guido Ricciarelli***

Quella di Roberto Giannelli è una storia insolita da raccontare, quella di un uomo che nasce broker immobiliare e si innamora di una terra speciale come quella di Montalcino. È proprio da broker che, eseguendo una perizia come esperto immobiliare, acquista San Filippo, un'azienda storica per Montalcino, letteralmente risorta dalle proprie ceneri grazie a questo imprenditore.

Siamo nel 2003. Per prendersi cura dei 10 ettari di vigneto, Roberto, da neofita nel mondo del vino, si è fatto consigliare da chi ne sa. Conosce Roberto Anselmi, notissimo produttore di Soave, che gli raccomanda il suo agronomo di fiducia (Patrizio Gasparinetti), con il quale avvia un percorso a trazione biologica oltre ad un'implementazione della cantina.

Azzeccatissima la scelta di Paolo Caciorgna che ne raccoglie il testimone come agronomo ed enologo. I suoi Brunello esprimono al meglio le caratteristiche peculiari della zona sud-est di Montalcino, ovvero complessità e lunghezza. Io aggiungerei la longevità, come dimostra il vino top di gamma, ovvero Le Lucére, nella "nostra mini-verticale".

Partiamo dalla Riserva 2004: siamo ancora agli arbori di questo percorso e la mano enologica non può essere ancora perfettamente rodata. L'approccio visivo, di un granato molto scuro, rivela da subito il processo avanzato del percorso in bottiglia. E qui interviene la vena della vecchia vigna (ce ne sono con punte di 40 anni) a tenere in piedi l'equilibrio gustativo con una vitalità sorprendente. La Riserva 2006 denota un percepibile cambio di passo per quanto concerne la trama tannica, perfettamente controllata: ne risulta un vino che coniuga efficacemente potenza e progressione, senza nessun segno di stanchezza. Il 2012 ha una trama gustativa ricca e avvolgente, con ottimi tannini e buon equilibrio, per un finale intenso e persistente.



E arriviamo al 2015. I 97 centesimi dell'autorevole rivista americana Wine Spectator, che lo colloca fra i migliori 100 vini al mondo, autorizza le migliori aspettative. Siamo in effetti di fronte ad un grande vino per l'inneccepibile tecnica enologica e la cadenza suadente del sapore. Potrà senz'altro trarre giovamento dall'invecchiamento che si preannuncia lunghissimo. Bravo Roberto. cod 77057



LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

AMFORÈAS BIANCO MACERATO IGP
LA RIVINCITA DEL TREBBIANO

di ***Piera Genta***

Un'uva bistrattata per anni, che grida vendetta, così Marco Ludovico, enoartigiano in terra delle Gravine presenta un suo vino. 100% Trebbiano, un vigneto allevato a tendone in contrada Selvapiana a Mottola, su suolo calcareo; fermentazione con lieviti indigeni e macerazione di 4 mesi sulle bucce in anfora, senza controllo della temperatura; successivamente un affinamento per 3 mesi in acciaio ed ulteriori 6 mesi in anfora.

Una sola anfora, un vino dove Marco vuole esprimere la sua idea di territorialità ed artigianalità. Amforèas sprigiona la sua energia vitale anche nell'etichetta, vincitrice del premio Packaging 2019 di Vinitaly, realizzata con carta 100% naturale e disegnata da Mario Di Paolo, il wine designer più apprezzato a livello internazionale. Un volto umano che diventa foglia e viceversa la foglia che diventa parte del volto per rappresentare il rapporto simbiotico tra uomo e natura dalla vigna alla bottiglia, evidenziato dalla parte colorata dell'etichetta, in questo caso il giallo ambrato del vino. Bottiglia borgognotta e tappo sintetico per evitare la cessione di sostanze indesiderate e perché facilmente riciclabile. cod 77495

BEN...BEVUTI AL SUD

CANTINE EUROPA, I VINI SICILIANI CHE GUARDANO AI PIÙ GIOVANI



di *Gianni Paternò*

Nella provincia più vitata d'Italia, Trapani, Cantine Europa rappresenta una delle più importanti cooperative, con 2mila soci, oltre 6mila ettari coltivati di cui il 30% in bio, 50 milioni di litri di vino all'anno, 2 milioni di bottiglie, quindi grande spazio per la crescita commerciale. La cantina, guidata dal presidente Nicolò Vinci, si è sempre dedicata alla vinificazione delle uve conferite dai soci, favorendo la valorizzazione delle loro produzioni vitivinicole. La mission è difendere i valori sociali ed economici del territorio, oltre a salvaguardare le tradizioni della viticoltura siciliana. Tra vitigni autoctoni e internazionali, la cantina vanta la più grande produzione al mondo di Grillo.

Le molte etichette sono commercializzate con il marchio Sibiliana. A parte sono le Biollicine, due vini frizzanti biologici, un Rosé di Nerello Mascalese e un Grecanico, entrambi Terre Siciliane Igp 2020. La scelta dei vitigni è dovuta ad un'attenta sperimentazione, basata sulla volontà di creare due vini bio di attrattività, modernità, basso grado alcolico, freschezza, distinta personalità, da aperitivo o tutto pasto. Entrambi vinificano in acciaio, poi in autoclave con le fecce fini.
Il Grecanico esprime agrumi, frutta gialla, pietra focaia, ben secco, di equilibrata acidità e un frizzante fine. Il Rosé si differenzia per i frutti rossi, un leggero speziato, un palato più sostenuto, si addice alla pizza e - dove c'è - anche alla carne. Vini di successo in estate, che si trovano anche nello shop online della cantina.

cod 77492



BOLLICINE... CHE PASSIONE

RE DAUNO GOLD METODO CLASSICO PROFUMATO E IDEALE A TUTTO PASTO

di *Piera Genta*

Il Re Dauno Gold è un metodo Classico che nasce nelle suggestive cantine con volta in mattoni a crociera in un palazzo degli anni '20 nel centro storico di San Severo, città barocca di antica tradizione vinicola, nel centro del Tavoliere delle Puglie.
Da vitigno Bombino Bianco (autoctono della zona) e Pinot Nero, le uve vengono selezionate ed acquistate da viticoltori di fiducia, poi un affinamento di 36 mesi. Uno spumante gradevole caratterizzato da profumi di fiori bianchi, sentori di crosta di pane con una chiusura secca ed una sottile cremosità che invita alla beva. Ideale con gli antipasti di pesce crudo, ma ottimo a tutto pasto. Le Cantine Re Dauno hanno in produzione altri tre diversi metodo Classico, due ottenuti con il Bombino Bianco e uno con il Pinot Nero. Il loro Pas Dosé di Bombino Bianco è stato recentemente premiato con la medaglia d'oro al Best Italian Wine Selection.



cod 77351

SCOPERTA E PRODUZIONE DELLA BIRRA, IL MERITO È DELLE DONNE



di *Andrea Lupini*



Nel nostro Paese sei donne su dieci apprezzano la birra e ne bevono in quantità moderata; la tendenza è verso il piacere del gusto non verso l'ebbrezza, confermando la propensione italiana ad un consumo volto alla qualità (le consumatrici europee ne bevono 3-4 volte tanto). L'attenzione delle donne al gusto della birra è tutt'altro che nuovo e va ben oltre il momento del consumo: se nel nostro immaginario il mondo della birrificazione è popolato di frati paciosi con la caraffa in mano e mastri birrai barbuti, va detto che il protagonismo dei maschi in questo settore è un fenomeno recente e conseguente alla rivoluzione industriale che soppianta via via ogni forma di autosussistenza.

Fatta eccezione per la birrificazione nei monasteri, che risale al Medioevo, storicamente sono state soprattutto le donne ad occuparsi della produzione, un'attività prevalentemente domestica fino a tre secoli fa. Nel XVII secolo la pratica era ancora diffusa in tutta l'Irlanda: le birraie adibivano una stanza esclusivamente alla birrificazione e in alcuni casi aprivano i battenti per mescere agli avventori. La produzione casalinga, per quanto diffusa e popolare, è andata in crisi con l'importazione delle birre scozzesi e inglesi e con l'affermazione delle grandi industrie irlandesi nel '700. In Inghilterra, nel XVI secolo, troviamo le "Alewives" che producono birra nella propria abitazione adibita a locanda: tra queste Elynoure Rummynge, che nonostante il suo aspetto sgradevole a fronte dell'eccezionale qualità delle sue birre diventa la protagonista di un poema pubblicato nel 1624 da John Skelton.

Per conoscere il ruolo delle donne nella produzione di birra è necessario risalire fino alla preistoria. Prima, però, è il caso di ricordare che non è un maschio, ma Santa Ildegarda di Bingen, badessa del monastero di Rupertsperg e botanica, che intorno al 1100 d.C. sperimenta il luppolo come aromatizzante, dando inizio alla grande rivoluzione tecnica che ha cambiato la produzione birraria.

Per conoscere il ruolo delle donne nella produzione di birra è necessario risalire fino alla preistoria. Storicamente sono state soprattutto loro ad occuparsene, essendo un'attività per lo più domestica

La pratica dell'agricoltura risale ad almeno 10.000 anni fa ed è un passaggio della storia dell'umanità strettamente connesso alle conoscenze e alle tecniche accumulate e fatte evolvere dalle donne. In questo contesto va inquadrata la scoperta della birra. Gli studi ci diranno sempre di più sul ruolo femminile nella birrificazione preistorica; ci accontentiamo di richiamare qui una fra le notizie più antiche che ci sono pervenute: Ninkasi, matrona della birra, è una divinità sumera alla quale le sacerdotesse offrono doni per propiziarsi la fertilità della terra e dei grembi materni; durante le cerimonie bevono birra.

cod 77231


NATURAL PRODUCT
PREMIUM QUALITY
That's fruit folks!
IMPORT EXPORT INGROSSO ORTOFRUTTICOLO



SIDRO, UN'ALTERNATIVA GLUTEN FREE PER COCKTAIL E ABBINAMENTI A TAVOLA



di ***Mariapia Gandossi***

C'era una volta Papà Roualut, padre di Emma, che amava portare in tavola una bevanda molto particolare ottenuta dalla fermentazione di mele, come dimostrazione della sua superbia verso il suo tenore di vita. È così che il celebre romanzo Madame Bovary di Gustave Flaubert racconta l'abitudine di degustare il sidro, usanza all'epoca diffusa prevalentemente in Francia e nei Paesi dell'Europa settentrionale.

Il sidro nella storia

La parola sidro nasce infatti dalla lingua d'oil attorno al 1130-1140, diffusasi nella Bretagna e nelle coste della Normandia grazie a Guglielmo il Conquistatore. Il sidro tuttavia ha origini ben più antiche, ed affonda le sue radici nel III millennio a.C. con le prime testimonianze di coltivazione di alberi da frutta. I romani chiamavano questa sorta di "succo di mela" alcolico "sicera", le cui tecniche di produzione vengono citate nelle Georgiche di Virgilio. Furono poi gli arabi ad ampliare e perfezionare le tecniche di produzione della bevanda.

Cos'è il sidro e come viene prodotto

Si tratta di una bevanda alcolica, che si ottiene dalla fermentazione del succo di mela e, per questo motivo, completamente gluten free: la gradazione alcolica varia dal 2% all'8% dei più forti, e sebbene il sidro si possa realizzare con



Ne esistono tante tipologie con diverse gradazioni, ma sono tutte senza glutine. Il sidro è ideale sia con la carne (fermo) che con il pesce (frizzante) e spicca se miscelato con del gin di qualità

qualsiasi varietà di mela, ne esiste una specifica, chiamata appunto "cider apple".

Il tipo di mela utilizzata per la produzione di sidro, il processo di lavorazione più o meno lungo, piuttosto che il clima e la zona di produzione fanno sì che molte delle caratteristiche organolettiche di questa bevanda siano spesso diverse: il sapore, ad esempio, che al variare denomina il sidro dry o sweet, ma anche il colore che da giallo chiaro può diventare arancio o addirittura bronzo. I diversi tipi di sidro possono inoltre presentarsi come torbidi e ricchi di sedimenti, ovvero non filtrati, o assolutamente chiari e trasparenti, come il "white cider", un sidro quasi incolore ma con tasso alcolico abbastanza alto (tra il 7 e l' 8%).

Oggi i maggiori produttori di sidro sono il Regno Unito, gli Stati Uniti ed il Canada. Negli Stati Uniti ed in Canada la differenza di gradazione alcolica distingue l'"apple juice" dall'"hard cider". Non solo, nel caso in cui al sidro vengano aggiunti zuccheri o altra frutta, per poi avviare una seconda fermentazione che aumenta considerevolmente la gradazione alcolica, si parla addirittura di "apple wine". Ogni produttore ha dunque la propria specifica ricetta, che rende ogni sidro unico e originale.

Le varianti del sidro

Esistono poi numerose varianti di questa leggendaria bevanda, oltre all'originale sidro di mele; un esempio è il sidro di pera, anche noto come Perry (in Uk) o Poiré (in Francia), diffuso per lo più in Francia, Québec, Spagna, Svezia, California e Gran Bretagna. La gradazione alcolica di questo sidro non scende mai sotto i 3 gradi (dato il frutto più zuccherino da cui nasce), ha un gusto caratteristico e spesso un colore più chiaro. Tipico del Quebec è il sidro di ghiaccio, ossia un particolare sidro di mele prodotto con frutta "congelata". Il gusto finale risente della pressatura e del processo di lavorazione più lungo. È possibile trovare questo prodotto made in italy sulle Dolomiti assieme al "sidro di mela alpino", ovvero prodotto con mele del Trentino Alto Adige.

Il sidro in cucina e al bar: abbinamenti e ricette ad hoc

Senza dubbio un prodotto affascinante che, grazie alla sua incredibile versatilità, si presta a mixture particolari per creare cocktail strepitosi e può essere abbinato a menu senza glutine, dall'antipasto al dolce. Qualche idea? Il sidro frizzante si può accompagnare a pesce, carni bianche e piatti freddi, in vista dell'estate e si abbina perfino al dolce nelle versioni dolci e demi-sec. Un sidro fermo è invece più adatto a carni rosse, funghi e frutta secca, ottimo per il periodo autunnale. Per concludere la serata con un rilassante long drink senza glutine basta aggiungere un po' di gin al vostro sidro, oppure del rum e limone ed il gioco è fatto. cod 77457



ACQUA FRASASSI PER UN FUTURO SOSTENIBILE



Acqua Frasassi nasce nel cuore verde delle Marche e scorre protetta da grotte millenarie all'interno del Parco Naturale Gola della Rossa e di Frasassi. La natura protegge l'Acqua Frasassi e l'Acqua Frasassi protegge l'ambiente: legame indissolubile, garanzia di autenticità e naturalezza. Per tutelare tali caratteristiche, lo stabilimento ha adottato un sistema di gestione ambientale certificato secondo lo standard UNI EN ISO 14001:2015, e per le nuove bottiglie in r.Pet utilizza il 50% di Pet riciclato, diminuendo le emissioni di CO_2 nell'atmosfera grazie all'impiego di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia pulita.

L'azienda ha conseguito la Certificazione Lca-Life Cycle Assessment (valutazione del ciclo di vita), il metodo in grado di misurare gli impatti ambientali di un prodotto considerando il suo intero ciclo di vita. Ha inoltre deciso di dotarsi della Epd (Environmental Product Declaration), che attesta quanto sia stata virtuosa fino ad oggi mettendo in atto alcune iniziative di efficientamento energetico e di consumo, e come si muova in ottica di miglioramento.

Infine, ha creato un team di professionisti esperti in studi e ricerche atte ad individuare buone pratiche di sostenibilità ambientale. Già dai primi risultati è stato ottenuto un miglioramento nel ciclo di produzione dello stabilimento Frasassi, che ha permesso di ridurre i consumi fin dal primo anno. Per ogni litro di acqua imbottigliata si è riusciti a ridurre dell'8% le emissioni gas serra e del 4% i consumi di energia primaria. Gli obiettivi per il 2021 sono: aumentare del 50% la produzione di Pet riciclato, ridurre del 13% le emissioni di gas serra e ridurre del 12% il consumo di acqua dolce.

«Per noi qualità e responsabilità vanno di pari passo - dichiara **Paola Togni**, amministratore delegato di Togni, gruppo che produce l'Acqua Frasassi - nel nostro lavoro la valorizzazione e la salvaguardia del territorio e delle sue risorse sono un aspetto essenziale. È un impegno concreto, per il quale abbiamo investito con convinzione e continueremo ad investire nel futuro, per il futuro di tutti».

cod 77075

Togni - Acqua Frasassi
via Leonardo da Vinci 1 - 60048 Serra San Quirico (An) - Tel 0731 8191
www.acquafrasassi.it


DON TOMMASO
CORTEVECCHIA
zac
PRINCIPE CORSINI
CAMPORSINO
LE CORTI
vermentino
birillo
MARSILIANA
LE CORTI
PER FILO
FICO

GDO E RETAILER NEWS

Italia a Tavola prosegue nella valorizzazione dei prodotti e delle aziende che si rivolgono al canale della Grande distribuzione organizzata: novità, iniziative e progetti innovativi che rappresentano un motivo d'interesse per il consumatore finale





All’interno di questa sezione troverete il simbolo riportato qui sopra, che verrà sempre inserito a fianco dei prodotti, per tutte quelle aziende che vorranno avere un rimando diretto ai loro e-commerce e permettere così ai nostri lettori di acquistare in modo veloce e sicuro



LENI’S, LE SPREMUTE PERFETTE PER COCKTAIL IRRESISTIBILI E DISSETANTI

Tutte le Spremute di Mela Leni’s, senza zuccheri aggiunti, hanno un sapore unico e inconfondibile e sono perfette da gustare in purezza o come ingrediente per preparare cocktail freschi e originali

Leni’sè un marchio VOG Products, azienda virtuosa di Bolzano che da 50 anni raccoglie 18 cooperative e 13.500 famiglie di frutticoltori. Le mele Val Venosta, Marlene, Melinda e La Trentina sono trasformate “with Liebe” da Leni’s in spremute, succhi, spicchi, polpe e puree che arrivano sulle tavole di tutta Italia e del mondo. Con prodotti a base di mela 100% italiani, Leni’s offre una linea di spremute sane e naturali, espressione di una filiera controllata, in grado di mettere in risalto ogni momento della lavorazione.

I prodotti Leni’s sono 100% italiani, creati e lavorati con amore in Trentino Alto-Adige, la più ampia zona di produzione di mele a livello europeo, da cui Leni’s ricava le sue materie prime: mele di qualità superiore, croccanti e profumate.

Spremute di Mela Leni's, un'ampia gamma che soddisfa tutti i gusti

La gamma di referenze firmate Leni's è ricca e diversificata, ideale per ogni gusto. Tutte le Spremute di Mela Leni's, senza zuccheri aggiunti, hanno un sapore unico e inconfondibile e sono perfette da gustare in purezza o come ingrediente per preparare cocktail freschi e originali. In particolare, l'offerta Leni's prevede:

- **Spremuta di Mela Leni's**, un delizioso succo non filtrato, particolarmente digeribile, ottenuto da mele alpine al giusto grado di maturazione;
- **Spremuta di Mela con Bergamotto Leni's**, un connubio speciale in cui la dolcezza delle mele si unisce alla freschezza agrumata del bergamotto per dare vita ad una spremuta sublime;
- **Spremuta di Mela con Sambuco Leni's** che, grazie alle note fiorite del sambuco, crea una sinfonia di sapori perfetti per l'estate;
- **Spremuta di Mela Biologica Leni's**, ottenuta da mele coltivate in filiera biologica, non filtrata, per un'esperienza di idratazione naturale e intensa;
- **Spremuta di Mela con Zenzero Leni's**, con la sua dolcezza piacevolmente piccante, ottima per dare vita a un momento di pausa frizzante;
- **Spremuta di Mela a Polpa Rossa Leni's**, nata da mele tutte rosse, dalla buccia alla polpa, questa spremuta si trova solo nei migliori ristoranti, bar e hotel e presenta un sapore sorprendente.

Buone, genuine e naturali: tutte le Spremute di Mela Leni'ssono ottime da miscelare per preparare dissetanti long drink e irresistibili cocktail.

La collaborazione con Manuel Wieser

Le Spremute di Mela Leni's sono perfette per essere ricettate. Proprio per questo è nata la collaborazione tra Leni's e lo show-bar-keeper, barconsult & entertainer di fama internazionale **Manuel Wieser**. Nato a Bolzano, si divide ora tra Francoforte e Berlino. Con 20 anni di esperienza, 80 competizioni internazionali alle spalle, una media di 200 spettacoli all'anno, numerosi interventi in trasmissioni televisive e radiofoniche in Italia e all'estero, oggi Wieser offre consulenze e formazione professionale a giovani bartender. Sperimentatore e amante dei prodotti di qualità, Manuel Wieser ha scelto le Spremute di Mela Leni's per dare vita a 10 ricette esclusive e innovative. Perché, come ha affermato: «I cocktail perfetti per l'estate sono firmati Leni's». cod 77092



Manuel Wieser



RED LENI'S

Questa deliziosa ricetta realizzata da Manuel Wieser ha come ingrediente principale la Spremuta di Mela a Polpa Rossa Leni's, dal gusto dolce ed equilibrato, con un'importante nota acida che ben si presta ad essere accostata a sapori più dolci.

Occorrente: calice da vino, barspoon

Ingredienti: 8 cl Spremuta di Mela a Polpa Rossa Leni's, 4 cl tè freddo alla frutta o rosa canina, 2 cl sciroppo di sambuco, cubetti di ghiaccio q.b., Prosecco o vino bianco q.b.

Guarnizione: menta, basilico, cetriolo

Preparazione: metti tutti gli ingredienti con alcuni cubetti di ghiaccio in un calice e mescola delicatamente con un cucchiaio. Batti leggermente le foglie di menta e basilico in modo che si sviluppino gli aromi. Quando tutto è ben miscelato, guarnisci. cod 77094

VOG Products - Leni's
A. Nobel 1 - 39055 Laives (Bz)
Tel 0471 592480 - 338 6848069
www.lenismele.it

CON LE FARINE AGUGIARO & FIGNA SI IMPASTA ANCHE A CASA

La farina è cultura: la sua immensa ricchezza è racchiusa nel rispetto e nella condivisione. Senza questi elementi non c'è crescita. Da questa consapevolezza il Gruppo Agugiaro & Figna Molini, azienda molitoria italiana di punta nel mercato della macinazione del grano tenero, ha studiato e realizzato una linea di farine riservata a chi ama cucinare utilizzando materie prime eccellenti, sane e di qualità. «La condivisione delle nostre esperienze e dei nostri valori - spiega **Riccardo Agugiaro**, ceo del Gruppo - da sempre guida il nostro modo di fare impresa. Per questo motivo è fondamentale per noi mettere la nostra competenza ed esperienza a disposizione di chi è appassionato di cucina e ama mettere le mani in pasta».

Sono cinque le linee di farine destinate al canale retail, declinate in 19 diverse referenze: Le Tradizionali, Le Naturali, Le Senza Glutine, Le Speciali e Le Professionali.

Le Tradizionali

È la linea completa consigliata per preparare tutte le ricette della tradizione italiana in cucina. Crostate, biscotti e morbidi panini, ma anche pasta fresca e pane fatto in casa, realizzabili con le quattro diverse referenze: La Rimacinata, La Manitoba, L'Emiliana e L'Italiana.

Le Naturali

È la linea biologica certificata dalla filiera agricola del grano che rispetta la natura. Sono cinque le referenze: La Biologica, La Biologica Integrale, La Biologica di Manitoba, La Biologica di Farro, La Biologica di Farro Integrale.

Le Tradizionali, Le Naturali, Le Senza Glutine, Le Speciali e Le Professionali: cinque le linee di farine destinate al canale retail, per chi ama cucinare utilizzando materie prime eccellenti, sane e di qualità

Le Senza Glutine

È la linea indicata per le preparazioni senza allergeni, composta da materie prime di altissima qualità naturalmente prive di allergeni, realizzate esclusivamente con farina di legumi, farina di riso, farina di semi di lino e farina di semi di guar. Sono tre i prodotti di questa linea destinati alle preparazioni di dolci, pasta fresca e pizza: La Senza Glutine per Dolci, La Senza Glutine per Pasta Fresca, La Senza Glutine per Pizza.

Le Speciali

È la gamma nata dalla selezione e dalla lavorazione dei grani più antichi. Questa farina che sprigiona i sapori e i profumi di un tempo si compone di tre referenze: L'Integrale, La Miscela di Cereali, La Macinata a Pietra.

Le Professionali

È la linea completa consigliata dai maestri pizzaioli che comprende quattro diverse referenze, ciascuna delle quali dedicata a specifiche preparazioni con diversi tempi di lievitazione: 2H, 4H, 8H e 12H. cod 77234

Per informazioni:
www.agugiarofigna.com











CAPPA IN VETRO NEFF GLASS DRAFT: DESIGN UNICO, ADDIO A FUMI E ODORI

Glass Draft è la nuova cappa aspirante telescopica da piano proposta da Neff. Glass Draft è caratterizzata da un pannello in vetro che elimina ogni tipo di barriera visiva poiché appare solo quando la cappa è in funzione. Il profilo del vetro è impreziosito da una luce Led rossa che permette di creare un'armonia cromatica con i piani cottura a induzione dotati dello speciale sistema di comandi TwistPadFire.

Il design della cappa è stato ottimizzato per garantire un funzionamento estremamente silenzioso anche a massima potenza. Inoltre, Glass Draft consente un facile accesso ai filtri. Basta infatti premere un pulsante per estrarli e lasciare che la lavastoviglie si occupi della loro pulizia.

Grazie alla tecnologia Guided Air è possibile dire addio a fumi e odori. La differenza di pressione che si genera grazie alla creazione di una cortina d'aria dietro al vetro, fa sì che i fumi sprigionati dalla cottura vengano spinti in basso verso la bocchetta di aspirazione, dove vengono catturati con grande efficacia. La cappa garantisce così performance di aspirazione eccellenti a prescindere da dove sono posizionate pentole e padelle sul piano cottura. Inoltre, attivando la modalità di aspirazione automatica, i sensori dedicati di Glass Draft, regolano la potenza di aspirazione in base alla quantità di odori e fumi emessi durante la cottura.

Glass Draft utilizza la tecnologia Home Connect, l'app che permette di gestire e controllare da remoto gli elettrodomestici Neff. Collegando l'elettrodomestico all'app, si può accedere a un'ampia serie di funzionalità tra cui la funzione Hood Control. Con essa è possibile gestire le funzioni della cappa direttamente dal pannello comandi del piano cottura o tramite i comandi vocali attraverso i sistemi più noti. Home Connect permette anche di impostare il colore dell'illuminazione del vetro, scegliendo tra un'ampia gamma di colori, per creare ogni volta un'atmosfera unica in cucina. Si può visualizzare anche il livello di saturazione dei filtri e una notifica avvisa quando è necessario eseguire la manutenzione.

cod 77248

Per informazioni:
www.neff-home.com/it



IDEE NUOVE PER RINFRESCARE L'ESTATE

Fresche novità lanciate sul mercato per rendere ancora più viva l'estate della ripartenza. Proposte stuzzicanti e seducenti, creative, cromatiche e saporite per combattere l'arsura. Di rilievo la collaborazione tra Chupa Chups e Algida e le ricette inedite di Yogurteria Merano.

Chupa Chups Ice by Algida

È arrivato il ghiacciolo Chupa Chups Ice: nasce dalla collaborazione tra Chupa Chups e Algida. Allegro e colorato, ricorda la forma tipica dei classici lollipop che per la prima volta si arricchiscono della piacevole freschezza dei ghiaccioli Algida, per una cascata di dissetante freschezza! Disponibile nei gusti dei lollipop più amati, Chupa Chups Ice è senza glutine ed è pronto per essere gustato scegliendo tra Limone, Fragola e Cola. Confezionato in un vivace packaging è già disponibile nei migliori punti vendita specializzati e bar. Una rinfrescante e divertente novità nel panorama dei gelati firmata da Algida, brand sinonimo di qualità e innovazione, che da oltre 70 anni è protagonista dei momenti di gioia condivisa, e da Chupa Chups, il marchio da sempre al fianco del consumatore, amato da generazioni, sin dal 1958. Per informazioni: www.sharehappy.it



Stecchi Frozen Yogurt

Yogurteria Merano ha realizzato due nuovi gusti per gli Stecchi Frozen Yogurt. Si aggiungono così alla gamma, composta dai barattoli da 250 e 80 grammi, il Frozen Yogurt Stecco agli agrumi e il Frozen Yogurt Stecco ricoperto con sorbetto di fragole fresche. Questo nuovo lancio ha inoltre previsto il restyling del packaging. Con pochi grassi e poche Kcal, gli Stecchi Frozen Yogurt sono perfetti per godersi il piacere del gelato e la leggerezza dello yogurt. Realizzati con yogurt e latte fresco 100% dell'Alto Adige senza Ogm, gli Stecchi Frozen Yogurt di Yogurteria Merano sono ricchi di fermenti lattici vivi e attivi, utili per il buon funzionamento della flora intestinale, senza lattosio e senza glutine. Oltre a queste novità, la gamma propone Stecco al gusto bianco naturale e Stecco al gusto frutti di bosco. Per informazioni: www.yogurteriamerano.it

cod 77409

VALRHONA E RITTER IN PRIMA LINEA PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

Tutelare e favorire la straordinaria diversità biologica presente sulla terra è il tema centrale della Giornata Mondiale della Biodiversità, istituita nel 2000 e celebrata il 22 maggio. Il mondo del cioccolato è molto attento all'ambiente, a una filiera virtuosa nel rapporto con gli agricoltori, alla sostenibilità. Valhrona presenta una nuova collezione di tavolette in un'ottica equa e solidale; Ritter Sport si impegna per mantenere la naturale biodiversità ambientale partendo da El Cacao, piantagione sostenibile di 2.500 ettari in Nicaragua.

Da Valrhona il cioccolato dei maestri pasticceri

Oggi Valrhona offre a tutti gli amanti della gastronomia dolce la possibilità di degustare a casa propria il cioccolato scelto dai maestri pasticcieri grazie a una nuova collezione di 12 tavolette. Offre l'opportunità di scoprire una gamma di gusti unici, con la certezza di un cacao tracciato al 100% dal produttore fino allo stabilimento Valrhona di Tain l'Hermitage, in Francia. Dai grandi classici alle ultime creazioni certificate biologiche, la nuova collezione di tavolette da degustazione è un invito alla condivisione.

Valrhona si impegna a instaurare rapporti duraturi con i produttori e si impegna per un settore del cacao più equo. Questo approccio si concretizza anche in questo lancio. In particolare, i cioccolati fondenti Andoa Noir 70% e Oriado 60% Bio e il cioccolato al latte Andoa Lait 39% sono certificati Fairtrade/Max Havelaar e sono ottenuti da cacao coltivato con agricoltura biologica.



La piantagione sostenibile di Ritter Sport

Alfred Ritter GmbH & Co. KG, società che produce il cioccolato Ritter Sport, nel 2018 è stato il primo produttore di cioccolato a poter vantare l'approvvigionamento di solo cacao 100% certificato sostenibile per l'intera produzione.

Valrhona introduce la nuova collezione di tavolette di cioccolato. Dodici referenze da degustazione nell'ottica della sostenibilità. Ritter Sport si impegna per la biodiversità con una piantagione dedicata in Nicaragua

Tra le diverse azioni portate avanti dall'azienda esiste, in particolare, un grande progetto di sostenibilità che protegge e rigenera la biodiversità del territorio: El Cacao. Questa piantagione sostenibile si estende nel sud-est del Nicaragua; un grande progetto agroforestale avviato da Ritter Sport nel 2012 e che, entro il 2025, coprirà circa il 25% del fabbisogno della massa di cacao. Sono circa 400 le persone che ci lavorano. Fondamentale a questo scopo è anche il tipo di coltivazione praticata su El Cacao: il sistema agroforestale, sviluppato secondo criteri di agricoltura integrata, incoraggia, infatti, la biodiversità. cod 77432







INIZIARE LA GIORNATA CON GUSTO. LE NOVITÀ DI BAULI E BALOCCO

Fare una colazione salutare è fondamentale per dare la carica alla giornata: per il 76% degli italiani è importante includere prodotti salutistici nel primo pasto. Il 51%, inoltre, sceglie spesso prodotti semplici, con cereali, farina integrale o zucchero di canna: una scelta di benessere, senza però rinunciare al gusto. Su questa linea Bauli presenta al mercato i Croissant BuonEssere, mentre Balocco allarga la famiglia dei frollini integrali con due nuove referenze.

Croissant BuonEssere Bauli

Nasce una nuova idea di benessere: il BuonEssere dei nuovi Croissant Bauli, rinnovati nella ricetta e nel packaging. Tutto il gusto dei Croissant Bauli unito a cereali, semi e farciture, con impasti ancora più sfogliati grazie alla nuova ricetta e alla lenta lievitazione naturale di 20 ore con lievito madre: un mix ideale per venire incontro a chi cerca il gusto del benessere che inizia dal momento della colazione. Soffici, sfogliati e morbidissimi, i Croissant BuonEssere Bauli sono oggi disponibili con 6 differenti varianti, per gli amanti delle confetture o per chi preferisce la semplicità della farina integrale, passando per le farciture o per la versione senza zuccheri aggiunti. Tanti gusti, quindi, che hanno in comune ingredienti selezionati trattati con cura per ottenere prodotti unici, perfetti per iniziare la giornata con slancio e benessere. La nuova linea comprende: Croissant ai 7 cereali e semi ai frutti di bosco, Croissant ai 7 cereali e semi con latte fresco e vaniglia, Croissant ai 7 cereali e semi con zucchero di canna, Croissant con farina 100% integrale al miele millefiori, Croissant con farina 100% integrale con zucchero di canna grezzo, Croissant senza zuccheri aggiunti. Per informazioni: **www.bauli.it**

Fagottini e Granfiocchi

Dopo il successo dello scorso anno dettato da Cruschelle con nuova ricetta, Saracene con grano saraceno e cioccolato, Rusticotte con cereali e semi e Gemmole con cereali germogliati, Balocco continua a cavalcare il trend "healthy indulgence", il benessere gustoso. Fagottini e Granfiocchi Balocco sono due novità con 100% ingredienti innovativi e l'originale texture "crunchy" integrale. Sono prodotti in un sito che usa energia pulita. Fagottini è il primo frollino con cornflakes, fiocchi d'avena integrale e maxi gocce di cioccolato. Il pain au chocolat, una delle colazioni più amate al mondo, diventa biscotto. Fonte di fibra. Granfiocchi è l'unico maxi biscotto con fiocchi integrali (avena, frumento e farro) impreziositi da granella di zucchero di canna. Entrambe le referenze sono fonte di fibra e disponibili nel doppio formato da 350 e 700 grammi.

Prodotti nati da un'accurata selezione di materie prime: farine integrali, latte fresco italiano, zucchero di canna, uova fresche da galline allevate a terra, senza olio di palma. Sono racchiusi in un pack naturale simil "carta da pane", tipica del mondo integrale, e parlante grazie ai plus dichiarati sul fronte. Il retropack, invece, propone la curiosità "Lo Sapevi che…" dedicata alle origini e/o benefici nutrizionali dell'ingrediente che caratterizza il prodotto. Per informazioni: **www.balocco.it**

cod 77421



La linea Protein di Matt porta in tavola il benessere

Matt, marchio di proprietà di A&D Gruppo Alimentare e Dietetico, presenta due novità che contribuiscono al fabbisogno proteico quotidiano: le gallette Le Mais Protein Bio e la bevanda vegetale Soia Protein. Referenze in linea con la filosofia aziendale che punta al benessere dei consumatori in modo completo e innovativo. cod 77261



BologNew! Ragù fresco vegetariano

BologNew! è il nuovo sugo fresco creato dal Pastificio Rana. Un nome originale e accattivante per una ricetta classica, il ragù alla Bolognese, interpretata in modo "sbagliato". Non è infatti la carne ad accompagnare pomodoro e soffritto, ma la soia. Un prodotto che sa coniugare il sapore della tradizione con ingredienti interamente vegetariani. Non a caso si chiama BologNew!

Un'alternativa gustosa, originale e 100% vegetariana, per creare un primo piatto adatto a tutti coloro che desiderino variare la propria dieta e provare qualcosa di nuovo, senza rinunciare al gusto della tradizione.

cod 77266



Salmone norvegese Mowi, gusto sostenibile al top

Mowi, da Bergen, in Norvegia, soddisfa un quinto della domanda globale di salmone allevato e fornisce prodotti ittici a circa 70 Paesi. Oggi lancia per la prima volta in Italia il brand Mowi, con due nuove linee: Mowi Signature per il salmone affumicato e Mowi Gourmet per quello fresco ricettato.

Il salmone affumicato Mowi Signature è 100% puro, perché allevato senza antibiotici e alimentato senza Ogm; sempre da salmone fresco, mai congelato. Dopo la selezione viene salato a secco con sale marino e affumicato su legno di faggio per diverse ore, durante le quali la temperatura e l'umidità sono costantemente monitorate. Fondamentale anche la fase successiva di riposo, necessaria per bilanciare i sapori e permettere al salmone di essere affumicato in modo uniforme. Infine, viene affettato da fresco, utilizzando solo la parte più pregiata del filetto, per far arrivare sulla tavola un prodotto dalla consistenza tenera e un gusto delizioso. Disponibile nei formati da 50 g (2 fette) e 100 g (4 fette), è contenuto in un packaging prodotto con plastica riciclata e 100% trasparente, che mantiene tutta la freschezza e la morbidezza delle fette, rendendole facilmente separabili. Un QR code sulla confezione permette la tracciabilità dal mare alla tavola. cod 76955



Novità estive da Caffarel
Mini caramelle che sanno di natura

Caffarel presenta i nuovi gusti della linea di mini caramelle Benessere e de Le Speziate. L'utilizzo di erbe naturali per creare queste due collezioni rappresenta la conferma della continua ricerca e dedizione per offrire ai consumatori piacevoli novità in ogni stagione.
La linea Benessere, composta da mini caramelle racchiuse in piccole bag cartacee di design, rinnova l'assortimento con un nuovo mix di sapori. Ai gusti Arancia vitaminica, Miele e propoli benefica, Menta eucalipto balsamica e Lemon salvia rinfrescante, si aggiunge la mini caramella Mirtillo e Limone energetica che unisce tutta la delicatezza dei mirtilli alla vivacità dei limoni.
Il sapore deciso e intenso della linea Le Speziate si declina in tre nuove mini caramelle custodite in pratiche confezioni in metallo. Dall'abbinamento tra spezie e frutta nascono queste nuove mini caramelle dai ricercati: Mango e pepe per gli amanti dei Paesi lontani, Pompelmo e cannella per chi preferisce un retrogusto avvolgente e Arancia e zenzero per gli appassionati di gusti mediterranei. cod 76994



Loacker Thins, piacere sottile: una nuova linea di wafer

Loacker, azienda altoatesina di primo piano nel mercato dei wafer, presenta Loacker Thins. Due sottilissime cialde di wafer racchiudono uno strato di crema, che costituisce ben il 71% del prodotto. Un mix bilanciato di ingredienti selezionati, privo di aromi aggiunti, coloranti, conservanti e grassi idrogenati.
I Loacker Thins Lampone-Yogurt e Mirtillo nero-Yogurt rappresentano una bontà fruttata e dal gusto 100% naturale, ideale per la stagione più calda. Punti di forza, ancora più frutta nella crema con lamponi provenienti da coltivazioni all'aperto e maturati al sole e mirtilli raccolti a mano, entrambi senza Ogm.
A completare la linea altre tre varietà: i Thins Fondente con cioccolato fondente arricchito di cacao dell'Ecuador, i Thins Espresso, che racchiudono una crema realizzata con una miscela di caffè Loacker 100% Arabica, e i Thins Napolitaner per i gli amanti del classico gusto Napolitaner Loacker, ottenuto grazie all'impiego di nocciole 100% italiane tostate in casa Loacker.
La nuova linea Thins è inoltre protagonista del concorso "Estate più che buona e leggera". Acquistando due Loacker Thins in una spesa unica e conservando lo scontrino, è possibile vincere ogni settimana un iPad Air: un premio sottile e leggero, in perfetta sintonia con Loacker Thins. Per scoprire se si è tra i fortunati della settimana,è sufficiente collegarsi al sito dedicato e inserire i dati dello scontrino. Il periodo concorso, iniziato il 3 maggio, durerà fino al 29 agosto.. cod 76978




Constance:
percorrere con
delicatezza l'Oceano Indiano
True by Nature

MENSE E BIOLOGICO
PER ECOMARKET IL MASSIMO RIBASSO NON È UNA MINACCIA

di ***Nicola Grolla***



Con il nullaosta sul decreto Semplificazioni, arriva un'importante novità per il settore della ristorazione collettiva: nessun massimo ribasso. La norma, inizialmente prevista dal testo, è stata stralciata per la gioia del comparto delle mense che, come ha ricordato Anir-Confindustria, ha un mercato pubblico pari al 70%. «Per noi, che abbiamo quasi tutto il costo del lavoro per impiegati e lavoratori, significa poter garantire sempre di più qualità e sicurezza nei pasti che forniamo a intere comunità di lavoratori e studenti. Bene anche le norme che introducono criteri di premialità nelle gare per chi promuove l'imprenditoria giovanile, la parità di genere e l'assunzione di giovani, con meno di 36 anni e donne. Abbiamo davanti sfide importanti per far risollevare un settore strategico per il paese che è stato duramente colpito: le aziende devono avere strumenti e possibilità di scelta ora», ha affermato il presidente **Massimiliano Fabbro**.

Pierguido Maestro «Il masismo ribasso potrebbe funzionare per il prodotto biologico»

Ma il massimo ribasso è davvero la "bestia cattiva" che tutti descrivono? Forse no a sentire **Pierguido Maestro**, presidente e amministratore delegato di Ecomarket Srl: «Per quanto riguarda la fornitura di un prodotto e non di un servizio nel mercato biologico in linea teorica il meccanismo del massimo ribasso avrebbe potuto rappresentare uno strumento di maggiore competitività per le aziende fornitrici che partecipano ai bandi di gara con le stazioni appaltanti oppure che riforniscono le società della ristorazione collettiva».

Un 2020 da dimenticare, si salva solo l'e-Commerce

Per capire le ragioni di questa posizione, però, bisogna contestualizzare il discorso e la storia di Ecomarket. L'azienda nasce nel 1999 con l'obiettivo di portare nelle mense il prodotto bio-

Con il decreto Semplificazioni, la ristorazione collettiva ha festeggiato lo stralcio del massimo ribasso. Vittoria o mancata opportunità? Pierguido Maestro: «Per il prodotto biologico sarebbe un agevolazione»



logico attraverso la collaborazione con le aziende della ristorazione collettiva oppure con realtà come Ikea in cui l'offerta ristorativa si affianca a una marcatamente retail. «In questi anni siamo cresciuti e abbiamo diversificato i nostri interessi arrivando a costituire anche una società gemella che si occupa di B2C. Purtroppo, come tutti gli altri player del settore, abbiamo accusato il colpo della pandemia chiudendo il 2020 con un fatturato in calo del -62% a causa della chiusura dei punti ristorazione Ikea e dell'andamento a singhiozzo delle attività scolastiche. Viceversa, abbiamo avuto buoni riscontri dal canale e-commerce; anche se i volumi non sono bastati per coprire le perdite su altri fronti», racconta Maestro.

Il prezzo come criterio per scegliere tra offerte di pari qualità

Situazioni che, in ogni caso, non possono far venir meno la qualità del prodotto biologico. Una carta da giocare in più in questa fase di transizione che avvicina le aziende al ritorno alla normalità. E in cui il possibile massimo ribasso avrebbe potuto rappresentare un'ulteriore spinta per la competitività. In che modo? «Il prodotto biologico, a rigor di norma, è tracciato e certificato da enti appositi. Se tutto funzionasse bene, la domanda dell'ente appaltatore non dovrebbe aver difficoltà a rintracciare sul mercato quei prodotti biologici che rispondono alla richiesta del bando. E il criterio del prezzo diverrebbe davvero derimente per la scelta finale. Con un relativo consistente risparmio per la pubblica amministrazione», spiega Maestro. Insomma, a parità di certificazione (e di qualità) del prodotto, sembra logico che la differenza la faccia il prezzo.

I limiti degli attuali bandi di gara

Peccato che, nella pratica, non sia così. Ed è qui che scatta il cortocircuito a causa di sistemi complicati che, alla fine, lasciano spazio alla discrezionalità: «In una gara d'appalto per la fornitura del prodotto biologico, il prezzo vale solo il 30% del punteggio finale mentre la qualità il 70%. E qui il rischio è che si creino dei meccanismi poco premiali nel momento in cui vengono assegnati in modo soggettivo, e a volte arbitrario, punti sulla qualità. Ad esempio in alcune gare dati più punti al produttore rispetto al distributore senza che questo si rifletta in beneficio reale per l'ente appaltante, non recuperabili neanche da consistenti ribassi con danno per tutti gli attori coinvolti. Da genitore, mi stupisco di quanto, a volte, siano fatti male i menu o quanti soldi potrebbero essere risparmiati negli appalti scolastici. A questo si aggiunga come in questo settore lo spreco arriva fino al 35% di quanto servito», afferma Maestro.

Per una maggiore qualità serve un ente super partes

Da qui, quindi, la necessità di lavorare maggiormente sulla qualità del prodotto biologico. «Oggi, per esempio, si dà molta importanza al Km Zero, ma cosa significa? Che distanza copre questo concetto? E soprattutto: è sostenibile da un punto di vista distributivo? Il rischio che si corre è che chi si rifornisce dal piccolo agricoltore o allevatore indipendente non riesca a rispettare le quantità di prodotto richiesto e si debba, successivamente, rivolgere al prodotto convenzionale per sopperire alle mancanze facendo quindi venir meno il motivo per cui, magari, ha vinto il bando».

Discorso simile si può fare anche per il biologico tout court: «Detto che tutti gli enti certificatori del prodotto biologico lavorano in modo serio, servirebbe uno scatto in più affinché questa serietà fosse riconosciuta anche da terzi. Magari con un ente super partes che garantisse la qualità di tutta la filiera», conclude Maestro.

cod 77477



COVID, I CELIACI SONO PIÙ A RISCHIO? NON C'È CORRELAZIONE



di *Tiziana Colombo*

Nel corso dell'ultimo anno i ricercatori hanno indagato il legame tra Covid-19 e patologie preesistenti. Lo scopo di questo approccio è duplice: da un lato individuare evidenze sulla maggiore patogenicità del coronavirus al cospetto di condizioni patologiche preesistenti, dall'altro calcolare il rischio infettivo, ponendo come criterio principale proprio la presenza di determinate patologie.

Il principio di base, studiato fin dagli albori della pandemia, consiste nel carattere opportunistico del Covid-19, che non a caso risulta particolarmente aggressivo in caso di comorbilità. Questa attività di ricerca ha coinvolto anche la celiachia. Le domande che i ricercatori si sono posti sono le seguenti: la celiachia aumenta il rischio di contrarre l'infezione? Una volta contratta, essa si manifesta con una maggiore aggressività rispetto alla popolazione generale? Un anno di pandemia ha consentito di formulare delle risposte, per quanto ancora prive di un solido supporto statistico. Prima di dare contezza delle evidenze raccolte, è bene segnalare una dina-



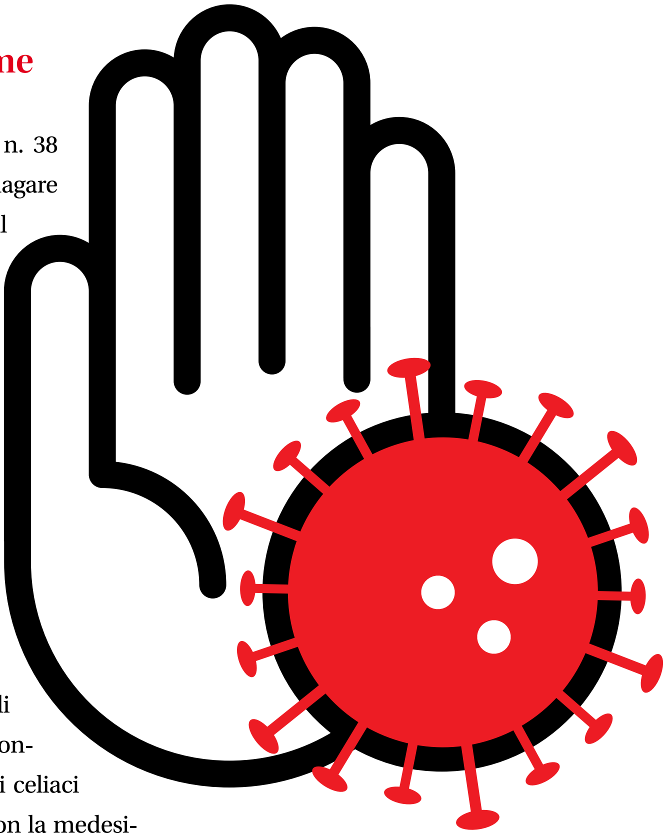
mica che, purtroppo, non appartiene solo alla questione "celiachia", ma coinvolge tutte le attività sanitarie.

In quest'anno, certo con differenze rilevanti tra una fase pandemica e l'altra, le attività diagnostiche sono andate a rilento. La necessità di convogliare risorse materiali e umane nella lotta al Covid-19 ha costretto a rimandare spesso esami e terapie non urgenti. Tra queste, purtroppo, è stata inserita anche la duodenoscopia, un esame per individuare la presenza di celiachia. Questa dinamica, come vedremo più avanti, ha inciso e sta incidendo sulla patogenicità del Covid-19 nella popolazione celiaca.

Un legame tra celiachia e le forme gravi di Covid-19

Il rapporto ISS Covid-19 n. 38 del 2020 ha cercato di indagare l'eventuale legame tra il Covid19 e la celiachia. Rimandando a una lettura più approfondita, possiamo riassumere le principali evidenze raccolte.

Ebbene, se si circoscrive l'analisi ai casi non gravi di celiachia, non vi sono differenze rilevanti con la popolazione "sana" in termini di patogenicità e rischio di contagio. In buona sostanza i celiaci non gravi si ammalano con la medesima frequenza e con la medesima gravità rispetto ai non celiaci. Il discorso, però, cambia se la celiachia sviluppa la sua forma più grave, ovvero quando sussiste l'iposplenismo. In questo caso, infatti, si assiste ad una parziale compromissione della funzionalità della milza. Tale compromissione, di fatto, attribuisce al paziente una condizione di immunodepressione. A dire il vero, tale conclusione è frutto dell'osservazione degli esiti di altre infezioni, per patogenicità simili al Covid-19, come appunto la polmonite da pneumococco.



Il problema della diagnosi

Il problema, però, ruota attorno alla progressiva difficoltà dell'accesso alla diagnosi. Se la diagnosi viene ritardata a causa delle dinamiche ospedaliere, l'insorgenza precoce dell'iposplenismo è più probabile. Ecco che in questo caso aumenta il rischio di contrarre il Covid-19, e di contrarlo in una forma grave.

I consigli dell'Istituto Superiore di Sanità

Alla luce di queste evidenze, l'Iss raccomanda determinate azioni tanto ai celiaci (sia gravi che non), quanto a chi è ancora in attesa di una diagnosi. Ai primi raccomanda un totale rispetto della dieta gluten-free. D'altronde, rappresenta l'unico modo per tenere a bada i sintomi e, con essi, il progredire della malattia verso forme più gravi (come l'iposplenismo).

Ai secondi, invece, raccomanda di non iniziare in maniera autonoma e indiscriminata una dieta priva di glutine. Prese di posizioni unilaterali da questo punto di vista farebbero più male che bene, e risulterebbero controproducenti. Tra l'altro, in caso di un'evoluzione sfavorevole dei sintomi, si accederebbe comunque alla duodenoscopia per via emergenziale, fugando ogni dubbio sulla propria condizione e sull'eventuale presenza della celiachia. cod 76896

TORNA BRODETTOFEST
LA KERMESSE PIÙ GOLOSA D'ITALIA



SETTEMBRE

Dal 10 al 12

Dal 10 al 12 settembre torna a Fano, in provincia di Pesaro e Urbino, il BrodettoFest, la 19ª edizione dell'evento dedicato al piatto simbolo dell'Adriatico con spettacoli, degustazioni, cooking show, ospiti internazionali, grandi nomi dello spettacolo, chef che hanno fatto la storia della cucina italiana, laboratori per bambini e tante bellissime novità. Si amplia il format di successo della ristorazione con un servizio di qualità garantito da un circuito di oltre 30 ristoranti, che saranno collegati ai luoghi della kermesse grazie a una navetta gratuita, il "Brodetto Bus". Batte ancora più forte il cuore pulsante dell'evento, che brillerà delle stelle della ristorazione italiana (PalaBrodetto).

Il Biologico sarà il grande tema esplorato nei talk show con i principali protagonisti di settore. Si potenzia fortemente la collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole attraverso "Brodetto & Kids", il progetto ludico-educativo che piace tanto ai bambini e alle famiglie. Tornano le uscite in barca alla scoperta delle meraviglie del mare con BrodettoBoat con una deliziosa novità grazie alle degustazioni tipiche a bordo. Anche quest'anno Il Bianchello d'Autore sarà il vino ufficiale della kermesse.

Novità assoluta è "MeetMoretta": un innovativo spazio esperienziale interamente dedicato alla Moretta, la bevanda a base di caffè, tipica delle Marche e originaria della città di Fano. Degustazioni, masterclass, grandi ospiti e la prima competition nazionale "Moretta&co.cktails": è la prima edizione del concorso nazionale riservato ai barman professionisti che si sfideranno direttamente al BrodettoFest. Dal 10 giugno al 10 luglio si può inviare la propria ricetta. La giuria selezionerà i 20 finalisti che parteciperanno alla finalissima live. Il primo classificato vincerà un premio in denaro oltre ad attrezzature e forniture. Faranno parte della giuria i migliori bartender e mixologist italiani: Filippo Sisti, Giovanni Ceccarelli, Flavio Angiolillo.

cod 77588

Per informazioni:

www.festivalbrodetto.it







foto: Diph Photography

SIRHA A SETTEMBRE A LIONE
LA RISTORAZIONE È PRONTA A RINNOVARSI

SETTEMBRE
Dal 23 al 27

Sirha Lyon rappresenterà un forte segnale di rilancio e riconquista. Aprirà la strada ad un nuovo modo di pensare la ristorazione nell'era post-Covid

«Per quasi un anno la ristorazione e la sua filiera sono stati tra i settori più colpiti dalla crisi sanitaria. L'edizione 2021 del Sirha si terrà all'Eurexpo di Lione dal 23 al 27 settembre 2021 e, in questo contesto, segnerà con forza la ripresa di un settore essenziale per la società, per l'economia e direi anche per la nostra vita quotidiana», sottolinea **Olivier Ginon**, presidente e ceo di GL events, organizzatore dell'evento. Sirha Lyon è ben consapevole della situazione in cui si trova il mercato della ristorazione a seguito dei lunghi mesi di chiusura accumulati da marzo 2020. Tutti gli espositori, i partner, gli chef e i principali attori della ristorazione hanno già confermato la loro fiducia alla fiera. Questa 20ª edizione sarà più che mai centrale nell'ottica di una ripresa economica, confermando il suo ruolo di guida e riferimento in un settore in costante evoluzione.

Nell'edizione 2021 Sirha Lyon dimostrerà la sua capacità di rinnovare il mondo degli eventi e di proporre nuovi servizi per supportare espositori e visitatori in modo sicuro e responsabile. Sirha Lyon a settembre rappresenterà un forte segnale di rilancio e riconquista. Aprirà la strada ad un nuovo modo di pensare la ristorazione nell'era post-Covid.

Appena integrato nell'universo fisico e digitale di Sirha Food, Sirha Lyon presenterà una grande novità: Sirha Connect. Disponibile sull'applicazione Sirha Food, questo servizio digitale permette ad espositori e visitatori di prenotare appuntamenti, scambiare messaggi e organizzare incontri da remoto. Un nuovo servizio di stand preconfezionati ed ecosostenibili faciliterà gli espositori nella progettazione dei propri spazi espositivi.

Per restare fedele al suo Dna, umano e comunitario, Sirha Lyon 2021 si propone più che mai come un vivace tributo a tutti i professionisti che si sono adattati a questo periodo unico nella storia della ristorazione. Infine, l'insieme dei 24 concorsi del Sirha - tra cui i celebri Bocuse d'Or e Pastry World Cup -rappresenta la celebrazione del ritorno alla normalità e al tempo stesso un rinnovamento per l'intero settore.

cod 77046

Richiedi il tuo badge gratuito, a partire dal 28 giugno, con il codice: PPPRTA

Per informazioni: **www.sirha.com**



A VILLA FARSETTI LE PIÙ GRANDI BOLLICINE D'ITALIA E D'EUROPA

Dedicata ai wine lover e agli addetti ai lavori, la 4ª edizione di Bollicine in Villa, il 26-27 giugno dalle 10 alle 20 nella prestigiosa Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Ve), sarà l'occasione per incontrare il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza. Un viaggio nei terroir più interessanti e più importanti per gli spumanti: Francia, Italia, Spagna, Slovenia e Austria. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina e di montagna (da viticultura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate. Una due giorni di emozioni, contenuti, scambio di opinioni e nuove idee, all'insegna di quanto di meglio la produzione spumantistica europea possa offrire, partendo dalla produzione italiana: il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, tra le più vocate e conosciute, ma si potranno scoprire anche nuovi spumanti da Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne e non solo.



La manifestazione sarà caratterizzata da un'impronta "didattica", con gli espositori distribuiti in base al metodo di lavorazione, per offrire al visitatore un'esperienza sensoriale coinvolgente e un supporto culturale di altissimo livello. Tra i partecipanti, il giornalista enogastronomico e scrittore Alberto Marcomini, considerato il massimo esperto di formaggi in Italia e tra i quattro migliori al mondo, che guiderà le masterclass dedicate ai formaggi.

Novità 2021: una degustazione dei 5 migliori oli Superstar italiani della Guida "Il vino per tutti" 2021, frutto dell'accordo fra Enoteca Le Cantine dei Dogi (organizzatore dell'evento) con EgNews OlioVinoPeperoncino. I 5 oleifici migliori d'Italia saranno presenti con i loro oli alla manifestazione. Inoltre, sabato 26 giugno alle ore 18, sempre presso Villa Farsetti, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori oleifici italiani selezionati dalla Guida. cod 77625

Per informazioni:

www.bollicineinvilla.it



LE REGOLE PER UN'ESTATE AL MARE

IN SPIAGGIA CON LO STEWARD

Vamos a la playa... sì ma con lo steward di spiaggia. Questo, oltre a distanziamento, posti in relazione ai volumi, igienizzazione di cabina e lettini, ampliamento delle zone d'ombra, fino ai 10 mq per ogni ombrellone, sono le regole contenute nelle linee guida per la ripartenza delle attività economiche, redatte dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome con l'approvazione della Cabina di regia.

Regole che per prima cosa andranno chiaramente comunicate ai turisti che frequenteranno gli stabilimenti balneari. E che, ovviamente, devo essere comprensibili anche per i clienti stranieri.

All'ombrellone con lo steward

Ed è qui che si inserisce la figura dello steward di spiaggia che come primo compito, appunto, dovrà spiegare ai clienti tutte le misure e i comportamenti da tenere per usufruire della spiaggia.

Una volta informato, sarà lo steward ad accompagnare il cliente al suo ombrellone. Ombrelloni che dovranno essere collocati secondo criteri ben precisi, favorendo l'ampliamento delle zone d'ombra «per prevenire gli assembramenti, soprattutto durante le ore più calde». Gli ombrelloni (o altri sistemi per ombreggiare i clienti) dovranno, dunque, essere distanziati per garantire «una superficie di almeno 10 metri quadrati per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).

Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita la distanza di almeno 1 metro.

Clienti: almeno un metro di distanza

Stesso discorso per tutti gli altri spazi. In generale sarà, infatti, necessaria una riorganizzazione degli spazi, per garantire l'accesso allo stabilimento in modo ordinato, per evitare assembramenti.

Necessario assicurare almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Le linee guida precisano che questo «aspetto afferisce alla responsabilità individuale». Inoltre, se possibile sarebbe meglio organizzare percorsi separati per l'entrata e l'uscita.

In ogni caso, ogni stabilimento deve definire il numero massimo di presenze contemporanee «in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita».

La Conferenza delle regioni con il favore della Cabina di regia ha stabilito le linea guida per gli stabilimenti: dall'igienizzazione di cabina e lettini all'ampliamento delle zone d'ombra fino ai 10 mq per ombrellone

Meglio la prenotazione

Sempre per l'accesso, è raccomandata la prenotazione. Mentre i gestori devono mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.

Per entrare, di base, sono presenti le regole che tutti noi conosciamo e che sono applicate in altri contesti. In primis devono essere «obbligatoriamente disponibili» prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale, posti anche in più punti dello stabilimento».

E potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore a 37,5 °C.

Favorire pagamenti digitali

Così come la cassa dello stabilimento può essere dotata di barriere fisiche, come gli schermi protettivi trasparenti. In alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per le mani. In ogni caso deve essere favorita la modalità di pagamento elettronica, eventualmente in fase di prenotazione.

Per quanto riguarda aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, oltre all'igienizzazione assicurata dopo la chiusura dell'impianto, dovranno essere sottoposti a regolare e frequente pulizia e disinfezione. Così come lettini, sedie a sdraio, ombrelloni che vanno disinfettati a ogni cambio di persona o nucleo familiare, e in ogni caso ogni fine giornata.

Regole anche per gli sporti di spiaggia. Per quanto riguarda gli sport individuali, come ad esempio l'uso dei racchettoni o in acqua, nuoto, surf, windsurf, kitesurf, possono essere praticati nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.

Per gli sport di squadra (come beach-volley, beach-soccer), invece, sarà necessario rispettare le disposizioni predisposte dalle competenti istituzioni.

Spiagge libere: cartelli, sorveglianza e distanziamento

Capitolo spiagge libere. Anche qui è fondamentale l'informazione con, in primis, la presenza di cartelli utili al mantenimento del distanziamento interpersonale, alla prevenzione di assembramenti e anche alla responsabilizzazione individuale sull'adozione.

In ogni caso, per assicurare il rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone e gli interventi di pulizia e disinfezione dei servizi eventualmente presenti le linee guida suggeriscono la presenza di un addetto alla sorveglianza.

Per il posizionamento degli ombrelloni si dovrà rispettare le medesime indicazioni stabilite per gli stabilimenti.

Vietate le attività ludico-sportive di gruppo che possano dar luogo ad assembramenti. cod 77529



Da giugno a dicembre la manifestazione che unisce il meglio delle Marche si sviluppa in una serie di incontri, eventi, degustazioni che intrecciano il gusto della gastronomia con l'arte manifatturiera tipica



GRAND TOUR DELLE MARCHE SEI MESI DI ECCELLENZE REGIONALI

Questo è l'anno utile per scoprire le meraviglie di "prossimità" e il Grand Tour delle Marche propone, da giugno a dicembre, ben 26 appuntamenti da non perdere giocati, nella massima sicurezza, tra cibo e manualità. S'inizia a Castelraimondo il 5 giugno e si chiude a Piobbico a dicembre, passando per una serie di iniziative che, attraversando l'intera regione, ne mostrano la caleidoscopica pluralità.

Il Grand Tour delle Marche, premiato nel 2020 con il prestigioso Travel&Food Award, è organizzato da Tipicità in collaborazione con Anci, Regione Marche e la partnership di Banca Mediolanum e Mediolanum Private Banking, insieme ai Comuni aderenti, agli Atenei di Camerino, Macerata, Ancona ed un pool di aziende partner del circuito.

Modalità di prenotazione già da casa

«Con la dimensione phygital - ha spiegato Angelo Serri, direttore di Tipicità - il Grand Tour delle Marche fa un significativo balzo in avanti. Di fatto, un'esperienza senza fine, grazie alla capacità che abbiamo maturato di dosare le esperienze in presenza fisica con le potenzialità del digitale. Quindi l'ospite può predisporre la sua attività già da casa, scegliere con un click la modalità migliore per raggiungere i luoghi ed immergersi nella festa. Ma non finisce qui! Infatti, al ritorno dalla vacanza c'è la possibilità di continuare l'esperienza con le proposte formulate dal club "Tipicità Experience", con innumerevoli vantaggi e benefit riservati alla



community e che consentono di continuare il viaggio…. anche da casa!».

E poi proposte turistiche su misura ed i consigli sullo shopping aziendale: prodotti tipici e vini autoctoni. Inoltre, la piattaforma conduce alla scoperta dei mille incanti storico-culturali custoditi nei suggestivi borghi e delle località d'interesse naturalistico e paesaggistico. Insomma, un'esperienza totale, ma in massima sicurezza.

La soddisfazione delle istituzioni locali

Francesco Acquaroli, presidente della Regione Marche, ha commentato: «Il Grand Tour delle Marche è in linea con il progetto della Regione di mettere in forte sinergia tutti i territori. Le nostre straordinarie eccellenze non possono più presentarsi singolarmente sui mercati internazionali e nazionali: solo tutti insieme avremo la forza di vincere la sfida della competitività con un sistema turistico regionale attivo non più solo d'estate, ma 365 giorni all'anno. Infatti, la destagionalizzazione costituisce un'opportunità soprattutto per risvegliare gli splendidi territori dell'entroterra che, a causa della mancanza di infrastrutture prima e del sisma poi, stanno subendo uno spopolamento che dobbiamo evitare. È infatti intenzione di questa Regione riscoprire con orgoglio l'insieme del nostro territorio diffuso dalla costa alle montagne, favorendo anche un indotto fatto di arte, storia cultura, enogastronomia, commercio, artigianato, manifattura!».

Pasqualino Piunti, vicepresidente vicario di Anci Marche ha ricordato che «l'importanza del Grand Tour delle Marche sta nella capacità di fare squadra di tutto il territorio regionale. Questa è la strada per far sì che le Marche e l'Italia siano riconoscibili all'estero!».

Claudio Pettinari, rettore dell'Università di Camerino, ha sottolineato che «l'Ateneo ha anche la funzione di aiutare il territorio. Le Università sono aziende del sapere, un patrimonio, che il Grand Tour delle Marche ci consente di condividere con un'ampia comunità!».

Gianluca Gregori, Rettore dell'Università Politecnica delle Marche, ha puntualizzato che il «Grand Tour delle Marche è importante perché riafferma la centralità del territorio, consente l'integrazione tra diverse aree e diverse componenti, riafferma la valenza di una strategia programmatica!».

«Siamo project partner del Grand Tour da tre anni - le parole di **Massimo Cupillari**, Wealth Advisor di Banca Mediolanum - ed ora è nostra intenzione partire con un progetto pluriennale sulla sostenibilità e promuoveremo attività che vanno in questa direzione!».

cod 77490





DORMIRE IN UNO SCHOOL BUS UNA VACANZA DAL SAPORE VINTAGE

Un'estate originale. Quest'anno le opportunità si arricchiscono di tre accommodation davvero originali dal gusto vintage: il "Cool Bus", uno school bus americano, una Airstream restaurata e una roulotte Shasta in stile vintage posizionate in una nuova area di Orlando in Chianti Glamping Resort, a Cavriglia (Ar), nel cuore delle colline del Chianti.

Si trovano all'interno di un glamping resort dotato di tutti i comfort: una piscina riscaldata, circondata dai boschi ma baciata dal sole, modernamente concepita e rinnovata da poco; un ristorante dove assaporare i piatti tipici toscani o dove organizzarsi per il take-away; possibilità di visite nel territorio ricco di cantine; moltissimi percorsi per passeggiate a piedi o in mountain bike.

Lo school bus vive una seconda giovinezza

Dopo una vita in giro per l'Europa a macinare migliaia di chilometri, questo pezzo unico ha iniziato la sua seconda giovinezza con una pensione di lusso in una nuova veste. Dopo un restauro completo, nei suoi 12 metri di lunghezza, oggi accoglie 4+2 ospiti grazie a 1 letto matrimoniale, 2 letti singoli, 2 letti "a scomparsa", a cui si aggiungono, un soggiorno con angolo cottura a gas, 1 bagno completo con doccia, aria condizionata e riscaldamento per godere di questa vacanza per periodi prolungati, anche nella stagione invernale.







Un Airstream nel Chianti

Airstream è per tutti lo storico caravan americano anni '60 dallo stile luccicante completamente rivestito in metallo cromato. Ricorda le navicelle spaziali che all'epoca della sua nascita dominavano le cronache dei giornali e delle dirette televisive. L'Airstream, in cui alloggiare a Orlando in Chianti Glamping Resort, è stato completamente rinnovato ed è dotato di ogni comfort pur mantenendo il suo aspetto originale. All'interno ha un design retrò accattivante con dettagli in legno e alluminio, frutto anche del recupero e dell'adattamento di mobili vintage mescolati a elementi di domotica. È presente un letto matrimoniale, un letto alla francese, un angolo cottura con piano a induzione. È fornito di bagno completo con doccia, aria condizionata e riscaldamento. L'impianto d'illuminazione è regolabile tramite smartphone e tablet e lo specchio del bagno si connette via Bluetooth alla playlist del telefono.

Roulotte Shasta, stile antico e comfort moderno

Shasta è la roulotte ricreata dalla casa produttrice per celebrare il 50° anniversario dalla creazione del primo esemplare. Modello unico, è una roulotte vintage ma senza rinunciare al comfort moderno. Completamente restaurata al suo interno, è dotata di letto matrimoniale, soggiorno con angolo cottura a gas e bagno con doccia. cod 77443

Per informazioni:

www.vacanzecolcuore.com



SCOPRIRE INNSBRUCK CAMMINANDO: SETTE SENTIERI TRA CITTÀ E MONTAGNA

Cultura e natura, tradizione e tendenza, quieto relax e sfide emozionanti. Innsbruck è città e montagna e regala la magia di scegliere ogni giorno una vacanza diversa restando nello stesso posto. Gli affascinanti itinerari Walks to explore sono sette passeggiate che invitano a conoscere la città guardandola da prospettive diverse. Percorsi a tema che portano a scoprire individualmente, lontano dalla folla, in assoluta libertà tutte le sfaccettature di questa incredibile città circondata dalla Alpi.

Uscire finalmente all'aria aperta e fuggire dalla quotidianità. Incamminarsi lungo percorsi sconosciuti e sfruttare la riconquistata libertà per scoprire nuove prospettive. A Innsbruck, percorrere vie nuove e poco battute è facile.

Gli itinerari Walks to explore, sette affascinanti passeggiate a tema, conducono alla scoperta della città, lontano dalla folla, vicino all'essenza del luogo. Un viaggio tra l'architettura dell'imponente trampolino per il salto con gli sci del Bergisel e la suggestiva gola naturale Sillschlucht, attraverso lo storico quartiere di Anpruggen o lungo gli scenari più giovani e moderni della città.

Itinerari tra città e montagna che consentono di scoprire, lontano da affollamenti e rumore, sia attrazioni note che imperdibili sorprese nascoste.

Pensi a Innsbruck e subito ti viene in mente il Tettuccio d'Oro. L'itinerario Walks to explore che porta a seguire le tracce degli Asburgo parte proprio da qui. Gli abitanti della città devono la realizzazione del loro prezioso Tettuccio all'imperatore Massimiliano I. Fu proprio lui a ordinare di annettere alla residenza dei principi tirolesi il grandioso bovindo, con un lucente tettuccio interamente ricoperto di scandole in rame dorato.

Dopo la visita al Duomo di Innsbruck, la passeggiata culturale fa tappa proprio alla chiesa di corte Hofkirche. Qui è ospitato l'imponente monumento sepolcrale dell'imperatore Massimiliano I con 28 imponenti statue di bronzo che circondano il cenotafio. Le affascinanti figure a grandezza superiore al naturale raffigurano i componenti della famiglia dell'imperatore, i suoi avi e gli eroi dell'epoca.



Lontano dalla folla, vicino all'essenza: alla scoperta dei tanti volti di Innsbruck con le passeggiate Walks to explore: 7 itinerari per scoprire in libertà monumenti e angoli nascosti

Per conoscere tutto sugli Asburgo si deve fare una piccola deviazione nel palazzo imperiale Hofburg. Questo straordinario edificio nel cuore di Innsbruck deve il suo aspetto all'imperatrice Maria Teresa d'Asburgo. Fu proprio lei a ordinare, nel XVIII secolo, la ristrutturazione dell'edificio, rimasto sino ad allora in stile tardo-medievale.

Passeggiando lungo il tracciato proposto dal percorso, si incontrano poi la chiesa dei Gesuiti e la Rudolfsbrunnen, fontana di Rodolfo, per raggiungere infine la successiva, importante testimonianza della presenza degli Asburgo a Innsbruck: l'Arco di Trionfo. Questa imponente opera fu realizzata in occasione del matrimonio dell'arciduca Leopoldo con la principessa di Spagna Maria Ludovica. L'Arco di Trionfo è anche il maestoso portale d'accesso alla strada più prestigiosa di Innsbruck, Maria-Theresien-Strasse, lunga quasi 500 metri. All'altro capo, la sfarzosa via sfocia nuovamente nel centro storico, consentendo la vista dell'immancabile Tettuccio d'Oro.

Le storiche facciate delle case e le numerose possibilità di shopping si compenetrano e si integrano perfettamente nello scenario cittadino, rendendo questa via uno dei luoghi preferiti sia dagli ospiti della città che dai suoi abitanti. Il modo migliore per concludere la passeggiata imperiale è accomodarsi in uno degli invitanti giardini.

L'itinerario imperiale non è l'unico modo di scoprire Innsbruck da nuove prospettive. La città propone sette percorsi Walks to explore, consentendo così ad ognuno di passeggiare a piacere secondo l'umore e l'interesse, godendosi nella massima libertà un tour su misura. Per affrontare al meglio ogni tipologia di passeggiata attraverso la città di Innsbruck sarà sufficiente munirsi dell'apposito opuscolo Walks to explore, disponibile sia online che presso l'ufficio informazioni cittadino di Burggraben, oppure scaricare la Innsbruck App.

Con la carta ospiti Innsbruck Card light, valida 24 ore, seguire il tracciato imperiale lungo le vie della città riserverà dei preziosi vantaggi. La Card include, oltre a un ingresso a tutti i musei e alle altre attrazioni turistiche lungo la passeggiata degli Asburgo, anche l'utilizzo dei mezzi di trasporto pubblici della città. Chi poi ha più tempo a disposizione potrà scegliere la Innsbruck Card classica, valida per 24, 48 o 72 ore e scoprire altre imperdibili attrazioni, come i Mondi di cristallo Swarovski di Wattens e un viaggio sull'impianto Nordkettenbahn. cod 77423



DESIGN, CIBO, CULTURA E NATURA
CORTINA RIPARTE PER UN'ESTATE DA VIVERE IN SICUREZZA

La bella Cortina d'Ampezzo (Bl) è pronta a ripartire per l'estate 2021 che si preannuncia piena di eventi, attività, gusto, natura in piena sicurezza. Anzi, in verità, la stagione estiva è già stata inaugurata con la tappa dell'ultimo Giro d'Italia che, di fatto ha aperto i primi alberghi a maggio. E ora, via via si aggiungeranno gli altri, come spiega Roberta Alverà, presidente dell'Associazione Albergatori Cortina: «Tra giugno e luglio riapriranno tutte le strutture». L'invito è forte e chiaro: «Bisogna avere il coraggio di prenotare». E i motivi sono presto detti: da una parte «tutti gli albergatori saranno elastici e flessibili in caso di disdetta per motivi legati alla pandemia», dall'altra, naturalmente, qui sono stati implementati i protocolli di sicurezza, e non ultimo, è sempre bene ricordarlo, ci si può liberamente muovere dalle altre Regioni per raggiungere Cortina (in più che da lunedì 7 giugno il Veneto sarà in zona bianca).

Cortina zona bianca, non solo per la neve

E se il "bianco" a Cortina di solito fa venire in mente la neve, che quest'anno, ironia della sorte è caduta copiosa, nonostante non si potesse sciare, è comunque il colore tanto atteso per l'etate 2021: «Zona bianca significa via anche al coprifuoco – ricorda Federico Caner, assessore a Fondi Ue, turismo, agricoltura e Commercio Estero della Regione Veneto – E quindi un'ulteriore boccata di ossigeno per turisti e operatori – La macchina del turismo e dell'accoglienza di Cortina, come di tutte le montagne venete, si sta finalmente avviando verso la "normalità". Ovviamente non ci aspettiamo i numeri del 2019 ma le prenotazioni stanno arrivando».

Un sostegno reale e diretto agli albergatori

E, a proposito di prenotazioni, un aiuto concreto per tutti gli albergatori è arrivato dal nuovo sistema di booking, a cui possono aderire tutte le strutture ricettive

regolarmente registrate nell'anagrafe della Regione Veneto "Rvt". Il tutto senza nessun feed o commissione. Anzi sfruttando le campagne di advertising, messe in atto da Cortina Marketing, l'ente ufficiale per la promozione, comunicazione e il marketing territoriale della città, per promuovere Cortina.

Campagne di promozione mirate

Campagne che, ora più che mai, dato che il turismo e i turisti post Covid sono profondamente cambiati, saranno diversificate e mirate. E a Cortina si divideranno in due: una che punta al turismo di corto raggio (domestico, regionale, italiano fino, in particolare all'Austria, alla Germania e anche al Regno Unito); la seconda che arriverà sino negli Stati Uniti (dove c'è già un ottimo interesse, ma per ovvi motivi, anche ancora tante difficoltà nel poter raggiungere Cortina), in Giappone e in Cina. Nazione quest'ultima più che mai importante dato che Pechino ospiterà i Giochi olimpici invernali nel 2022 per passare poi la fiaccola a Milano-Cortina nel 2026.

Cortina, con Milano, capitale del design

Cina e… Milano. Sulla scia olimpica, Cortina e Milano unite anche in occasione di un atro importante evento: Cortina Design Weekend (22-25 luglio). «Dopo il successo della prima edizione in digitale – spiega Chiara Giudici per CortinaForUs – la settimana dedicata al design unisce Cortina a Milano, grazie anche a due partner d'eccezione, il Politecnico di Milano e Milano Tortona Area Lab».

Non solo design: tanti gli eventi in programma in quest'etate ampezzana: dalla Lavaredo Ultra Trail a una Montagna di libri (novità) alla Coppa d'oro delle Dolomiti, da Mondo Food a Queen of taste. cod 77511



COSTIERA AMALFITANA TERRA DI COLORI E NATURA

La costiera amalfitana è una terra di colori e natura incontaminata che si reinventa di continuo, offrendo ai visitatori molto di più di una semplice giornata di sole tra ombrelloni e gite in barca. Le sue insenature naturali e i suoi sentieri immersi nel verde hanno restituito agli appassionati di trekking dei percorsi meravigliosi alla scoperta di siti archeologici e viste mozzafiato. Ha ospitato negli anni civiltà e culture diverse che hanno lasciato il loro segno su questa terra ricca di curiosità insolite e segrete, a metà tra storia e leggenda.

A pochi minuti di distanza da Amalfi, in uno dei punti più suggestivi della costiera, l'Hotel Santa Caterina è costruito a picco sul mare, all'interno di una vasta proprietà che "precipita" fino all'acqua con una serie di terrazze naturali. Due ascensori scavati nella roccia o un sentiero di notevole suggestione bellezza portano gli ospiti attraverso agrumeti e giardini fino agli impianti a livello del mare, che comprendono una piscina con acqua marina, solarium, fitness centre, café/bar e ristorante all'aperto.

L'Hotel Santa Caterina ha 36 camere di tipologia standard, superior e deluxe e 13 tra junior suite, executive junior suite, suite e senior deluxe suite che si trovano nell'edificio principale. Inoltre, tra le Garden Suite, le dépendances "Villa Santa Caterina" e la "Villa il Rosso" nel lparco si contano altre 17 camere e suite. Di grande fascino la suite "Follia Amalfitana" con la sua minipiscina tonda con vetrata e vista mozzafiato sulla baia la suite "Giulietta e Romeo" con terrazzino a picco sul mare e piscina privata a sfioro.

Dal 2019 l'offerta gastronomica dell'albergo è firmata dallo chef Giuseppe Stanzione che coordina il Bistrot, il ristorante fine dining Glicine che è stato insignito dalla Guida Michelin 2020 di una stella e il ristorante Al Mare.

cod 77449



BOLLE RESTAURANT
GUSTO PASSIONALE E RICERCATO

di ***Lucio Tordini***

La famiglia Agnelli, che produce pentole dal 1907, nel luglio 2018 ha aperto, assieme a 4 amici-soci, un ristorante a Lallio, alle porte di Bergamo. Il nome del ristorante è tutto un programma: si chiama "Bolle". Bolle come l'acqua che bolle in pentola, come l'idea di qualcosa che si trasforma in qualcos'altro, qualcosa che è in continuo movimento...

Un progetto che parte da lontano e si concretizza, nella formula studiata e voluta dalla famiglia Agnelli, dopo lunghi anni di lavoro scrupoloso, per mettere a segno il proprio obiettivo: dimostrare come le pentole siano fondamentali nell'esercizio delle preparazioni in cucina, dove le diverse forme e i diversi materiali degli strumenti di cottura, attraverso il corretto utilizzo per ogni tecnica, mettono in condizione i cuochi di imprimere più gusto e la propria personalità alle preparazioni.

Arredi dal design ricercato, che offrono intimità e riservatezza

La firma degli ambienti è di Marco Acerbis, giovane architetto bergamasco che ha scelto di dare a Bolle Restaurant una forma avveniristica. Un edificio a cubo, con ampio parcheggio, che al piano superiore contiene una sala da pranzo ariosa, impreziosita da luci mirate e da enormi sfere metalliche girevoli (Bolle), in grado di creare ambienti divisi, secondo le esigenze dei commensali. Un luogo intimo, con tavoli ben distanziati, per permettere quel piacere di intimità e riservatezza che ciascuno di noi desidera quando va al ristorante: pochi posti a sedere, volutamente limitati a 35-40, e tavoli rotondi di grande diametro.

Il pian terreno dell'edificio color alluminio, come il metallo che è il core business della famiglia Agnelli,



contiene invece il nuovo Show Room di Pentole Agnelli per chi vuole acquistare gli strumenti di cottura della nota maison bergamasca.

Da poco, all'esterno dello stesso edificio, è nato anche Bolle Garden, uno spazio all'aperto intimo e molto ben curato per poter godere delle emozioni della cucina proposte nel periodo estivo.

Cucina di qualità e gourmet firmata dal giovane Marco Stagi

Cucina, concepita e organizzata dal giovane e ambizioso chef Marco Stagi, di origini bergamasche, che dopo il diploma conseguito all'Alberghiero di San Pellegrino ha iniziato la sua esperienza nelle cucine del ristorante La Brughiera di Villa d'Almè (Bg), poi ad Alba (Cn) nella brigata del ristorante tristellato Piazza Duomo dello chef Enrico Crippa, e poi ancora da Hof Van Cleve, cuoco belga (anche lui tre stelle Michelin), per poi approdare, fino alla fine del 2018, nel team del cuoco veronese Giancarlo Perbellini.

Lo stile di cucina di Bolle si rifà ad una cucina di qualità, gourmet, figlia della personalità del giovane cuoco formatasi durante le esperienze compiute nel suo percorso professionale. Il menu "a la carte" di Bolle Restaurant è molto vario e soddisfa il giusto equilibrio tra carne, pesce e vegetali esaltando la professionalità e la dedizione alla materia dello chef.

Ricerca e passione, atmosfera raffinata con servizio in sicurezza, ma discreto e accogliente, sono quindi le parole chiave della mission di Bolle Restaurant per coccolare gli ospiti in un'atmosfera di gusto a 360°, in cui ci si sente bene fin dall'accoglienza riservata dalla giovane squadra che si occupa del servizio in sala. Inoltre, la proposta dei vini di Bolle è ricca di ricercate etichette delle migliori aree enologiche vocate d'Italia e del mondo, per soddisfare ogni esigenza dei commensali. cod 77471

Bolle Restaurant
via Provinciale 30 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 0900208
www.bollerestaurant.com

Crediti foto:
per gli ambienti Benedetta Bassanelli
per i piatti Lucio Elio







MILANO VERTICALE/UNA ESPERIENZE VIA AL PROGETTO DI BARTOLINI-ALIBERTI

C'è una Milano che punta in alto, verso il cielo ed è quella dell'accoglienza firmata da Enrico Bartolini e Franco Aliberti che cureranno la cucina di Milano Verticale /Una Esperienze l'hotel quattro stelle superior, con giardino tutto da scoprire, che sorge nel cuore glamour del capoluogo, in zona corso Como. Tre gli spazi gastronomici che saranno affidati allo chef tre stelle Michelin Enrico Bartolini (socio Euro-Toques), con i menu firmati da Franco Aliberti (socio Euro-Toques).

L'apertura, prevista per l'anno scorso, poi era slittata ad aprile e ora, dopo essere stata annunciata da Aliberti sul suo profilo Instagram, si è tenuta lo scorso maggio. La struttura si pone l'obiettivo di offrire un nuovo concetto di ospitalità con uno spazio in cui convivono quattro anime diverse: urban hotel, destinazione food & beverage, luogo di incontro per il lavoro e hub di servizi innovativi.

Inaugurato a Milano l'hotel 4 stelle con tre proposte gastronomiche curate da Enrico Bartolini e Franco Aliberti. La chicca è il giardino interno, mozzafiato la vista dall'ultimo piano

La cucina di Bartolini e Aliberti

Come anticipato, sarà lo chef Enrico Bartolini a curare la cucina dell'hotel. Una proposta gastronomica che partirà dal design della cucina e delle sale. Bartolini ha curato nei dettagli, con i due architetti Vudafieri e Saverino, la progettazione degli spazi, dando forma alle location.

La vera chicca è il giardino privato dell'hotel, il quale rappresenta una perla nascosta di oltre 1000 metri quadrati, che si potrà vivere in ogni momento della giornata. Ed è qui che nasce la proposta gourmet dell'hotel, che si declinerà in tre diversificati format firmati da Bartolini. La cucina sarà affidata allo chef Franco Aliberti, che ha fatto da poco ingresso nel team della galassia Bartolini, e che firmerà il menu con i suoi piatti.

Si compone così il puzzle di tre proposte: il Bar con giardino, l'Osteria contemporanea e il Ristorante fine dining. Tutto progettato, come ricordano gli architetti, per fondere design, creatività ed enogastronomia. L'hotel gode anche di una vista mozzafiato che consente di godersi Milano a 360 gradi. La struttura potrà contare 173 camere distribuite su 12 piani, con un rooftop di 530 metri quadri situato al tredicesimo piano e quattro Penthouse Suite (ossia quattro superattici esclusivi con ampie terrazze panoramiche dotate di piscine jacuzzi). cod 76977

ROMA EAT&DRINK

PIZZE D'AUTORE E CUCINA DI PESCE AL CAPANNO DI OSTIA



di *Mariella Morosi*



Tutto è pronto al Capanno di Ostia, la spiaggia dei romani, per la bella estate che finalmente si meritano. Non è solo stabilimento balneare con ampi spazi e terrazze sul mare, ma anche ristorante di pesce, pizzeria d'autore, cocktail bar e polo sportivo. L'ha voluto così il titolare Cristiano Giacometti, forse pensando alle grandi spiagge di Miami dove tutto è divertimento ma anche relax.

Ha portato a nuova vita la storica struttura preesistente, lo stabilimento Caio Duilio, edificato in stile razionalista nel 1936 dall'architetto Luigi Moretti, e formato una squadra di giovani ma già di grande esperienza. Ne fanno parte Pier Daniele Seu di Seu Pizza Illuminati, Simone Curti del ristorante gourmet Molo Diciassette e talentuosi barman come Valerio Mazziotti e Helena Fabiani, attivissimi al bancone del cocktail bar.

Oltre al mare e alla spiaggia, il Capanno sa offrire un'accoglienza speciale anche quando il sole è tramontato. L'offerta parte dalla mattina, per una colazione completa con caffè, succhi di frutta, lievitati e torte. Lo spazio-pizza è il "Tac", acronimo di *Thin and crunchy* (sottile e croccante). Al ristorante in terrazza il menu si articola in due diversi momenti. A pranzo con piatti veloci e dinamici, la sera invece la scelta si arricchisce di piatti più elaborati con attenta combinazione di sapori e più spazio alla tecnica. Per chi ama lo sport c'è anche una grande palestra all'aperto con varie attrezzature e con la presenza di istruttori professionisti. cod 77352

Il Capanno - Bagni di Roma
Piazzale Magellano 41 - 00122 Roma
Tel 06 94426710 - **infoilcapanno@gmail.com**

TORINO EAT&DRINK

PIZZA AL PADELLINO E PIATTI GOURMET AL CIVICO UNO

di *Piera Genta*

Appena aperto da sei amici in centro a Torino, dietro piazza Castello, a pochi passi dal Teatro Regio e dall'antica Cavallerizza Reale in una via, l'unica in città con un solo numero civico. Dicevamo sei amici, Fabrizia e Laura che 12 anni fa hanno aperto l'Arrocco a Rivoli, locale diventato sinonimo di pizza al padellino gourmet, a cui si sono aggiunti Gabriele in sala e Branka, la bar lady che ha appena vinto il Sugarlandia Contest di Don Papa Rum. Giovanni e Leonardo sono gli altri amici che hanno messo a disposizione le loro competenze nel progetto. Ancora in work in progress il loro stare insieme. Civico Uno, si chiama il locale, è aperto come Vino e cocktail experience, in cui ogni drink ha il suo bicchiere, mentre la selezione enoica, compresa gli champagne, è davvero molto interessante.



Da qualche giorno si è unito Gabriele Gorlato, giovane e talentuoso chef torinese che ha trascorso sette anni nelle cucine di vari chef stellati tra cui Christopher Dullay, Joel Robuchon, Pompeo Annunziata e Davide Scabin, per citarne qualcuno. Il loro menu di pizza al padellino e tapas si sta arricchendo dei piatti di Gabriele. Qualche esempio? il Raviolo di vitello tonnato cucinato seguendo la ricetta di Giovanni Vialardi, capo cuoco di corte a Casa Savoia - tocco innovativo, la salsa tonnata viene posta all'interno -; la Cipolla lunare; quello che è il suo piatto signature, l'Uovo sonico, un'idea che prende spunto dalla fisica ed utilizza le onde della musica per la sua cottura.

Uno spazio all'aperto dove si respira l'atmosfera della Torino settecentesca, all'interno la suggestiva sala nelle cantine del palazzo dalle volte a botte con mattoni a vista. cod 77461

Civico Uno
via Virginio Giovanni 1/A - 10124
Torino - Tel 011 4155473
www.civicounotorino.it



BAGLIO OCCHIPINTI, CUCINA GREEN E LEZIONI DI YOGA IN AGRUMETO



di ***Lucia Siliprandi***

Un ritorno alle origini, un'anima siciliana per il Baglio Occhipinti, il country relais situato a Vittoria, nella campagna ragusana. Un luogo magico dove soggiornare immersi nei profumi della natura, tra gli alberi da frutto e le vigne. L'antico baglio del '600, divenuto poi un palmento - luogo dove venivano raccolti i mosti e si effettuava la pigiatura - è oggi il living che accoglie gli ospiti nei momenti di convivialità.

L'accurato restauro, che ha visto all'opera esperti artigiani e maestranze, ha voluto ricreare una visione scenica dell'antico baglio: muri a secco perimetrali, battuto di cemento ai pavimenti e un giardino con vista panoramica sui vigneti e sui monti Iblei. Protagonista assoluta la luce bianca e intensa della Sicilia che illumina le superfici. Raffinato ed elegante l'arredamento delle camere e degli spazi comuni con mobili antichi di famiglia, ed elementi che narrano la storia del territorio come la ceramica di Caltagirone, i lavandini della cucina e il grande forno a legna dove si cuociono le scacce, "focacce" rustiche tipiche del ragusano, ripiene di formaggio e di verdure coltivate nella tenuta. L'utilizzo di energia verde, ottenuta da pannelli solari e fotovoltaici, le uve e i prodotti biologici e plastic free sono i valori che guidano l'azienda di famiglia.

Lo spazio benessere si snoda in quella che un tempo era la fattoria fortificata affacciata sul cortile. La piscina, depurata con sale per diminuire l'impiego del cloro, è inserita nel bel giardino mediterraneo, circondato da un agrumeto che vanta più di 300 anni. Approccio olistico per i massaggi, dove il corpo incontra la mente in un perfetto equilibrio.

I massaggi (in camera, nel giardino privato della stanza o nell'agrumeto) spaziano da quello rilassante, che scioglie le tensioni e allontana i pensieri negativi, al linfodrenante che elimina i liquidi e favorisce la circolazione linfatica, fino al massaggio anticellulite, ideale per espellere le tossine e liberare la pelle dall'aspetto a buccia d'arancia. Speciale il trattamento alle erbe che rende la pelle sana e levigata. Lezioni di yoga - in Sicilia il Baglio Occhipinti è uno fra gli yoga-retreat più autentici - e le passeggiate in vigna completano il percorso benessere. cod 77498

Baglio Occhipinti
c.da Fossa di Lupo - 97019 Vittoria (Rg)
Tel 349 3944359
www.bagliocchipinti.com



NAPOLI EAT&DRINK

UNA DOLCE DEGUSTAZIONE DI POLACCA DAL PASTICCERE BIAGIO MARTINELLI

di ***Vincenzo D'Antonio***

Il post pandemia si manifesta anche nel mondo delle pasticcerie di qualità. L'elemento che catalizza il nuovo offering ha sua origine in una redistribuzione oraria della domanda che rimodella i tempi di fruizione della colazione mattutina, nonché delle modalità della pausa pranzo e dell'happy hour. Tutto ciò è già realtà ad Aversa (Ce), bella città normanna, grazie alla vision del giovane patron **Biagio Martinelli** che espleta con passione e competenza l'attività nel bel locale che prende il suo nome. Biagio Martinelli, appena trentenne, nasce praticamente in pasticceria, dacché suo padre e suo zio, entrambi pasticcieri, gli hanno trasmesso i rudimenti dell'arte bianca. Biagio di suo ci ha aggiunto la grande passione, l'attitudine a voler imparare per accrescere sempre la sua competenza, ed un innato talento.

Una meditata degustazione del suo offering ci ha consentito di apprezzare le creazioni originali di Biagio. Poker di mignon salata: Mini burger con chianina, formaggio, pomodorino; Mini croissant con fonduta, Prosciutto di San Daniele Dop, misticanza; Macaron con mascarpone e lime; Tartelletta con mousse al formaggio miele e frutta secca.

Aversa è la patria della Polacca. Di questo dolce di pasta brioche ripieno di crema pasticciera e amarene esistono due versioni: a fagotto, ideale per la colazione, e a torta, più adatta come dolce domenicale. Biagio ne ha fatta una versione rustica con crema pasticcera salata al Parmigiano Reggiano Dop, dadini di salame di suino nero campano e di Provolone del Monaco Dop. A seguire, in ghiotta degustazione, la Polacca alla Mela Annurca Igp: impasto brioche al burro con crema pasticciera e Mela Annurca Igp semi candita, vaniglia, cannella e crumble alla mandorla sulla superficie. cod 77238

Pasticceria Biagio Martinelli
via Paolo Riverso 101 - 81031 Aversa (Ce) - Tel 081 18245446
www.pasticceriabiagiomartinelli.com

WINE RESORT SULLE COLLINE LUCCHESI ALLA SCOPERTA DELLA DOC MONTECARLO



di ***Leonardo Felician***

A Montecarlo si trova la Tenuta del Buonamico, una realtà vitivinicola con oltre 50 anni di storia con una cantina che è esempio e vanto del territorio, sia per il rispetto della tradizione sia per l'innovazione che nasce proprio dalla riscoperta della storia antica del luogo.

Di proprietà di Eugenio Fontana, la Tenuta commercializza ottimi vini da un sito internet chiaro e funzionale, ma è una struttura particolarmente valida per le visite sul posto, in quanto dispone di alcune camere moderne dallo stile ricercato e dal design personalizzato: sono molto spaziose con grandi finestre che le rendono luminose e accoglienti.

All'interno del Buonamico Wine Resort il Ristorante Syrah riscopre la tradizione gastronomica toscana affiancandola a nuove proposte secondo le indicazioni dello chef Stefano Chiappelli. cod 77056

Buonamico Wine Resort
via provinciale di Montecarlo 43 - 55015 Montecarlo (Lu)
Tel 0583 1809796
www.buonamicowineresort.it



OSTERIA DEI VESPRI, SICILIA "FUSION" E UNA CANTINA CON 650 ETICHETTE

di ***Gianni Paternò***



Posizione turistica ideale, nel centro storico di Palermo, di fronte alla Gam - Galleria di arte moderna, al piano terra di Palazzo Gangi, quello della famosa scena del ballo del Gattopardo. L'Osteria dei Vespri, dell'osteria ha solo l'arredamento semplice, ma come ristorante è uno dei più conosciuti ed apprezzati di Palermo, consigliato in tutte le guide, con una cantina con oltre 650 vini. Titolari i fratelli Rizzo, Alberto in cucina, Andrea a forniture, approvvigionamenti e vini. Dal 1999 i Rizzo propongono una cucina siciliana che prende influenze dalla nonna di Parma e dalla mamma cremonese; se i piatti isolani sono famosi per gusto, varietà ed eccellenza di materie prime, quelli di Alberto vantano inoltre la sapienza della scelta degli ingredienti, della correttezza delle cotture, della ricchezza opulente dei condimenti.
Dal mare alla terra passando per le carni è un trionfo di gusti, di equilibri ma non fine a sé stessi. Se negli anni passati l'Osteria aveva 2 periodi - nei mesi freddi piatti e prezzi più tradizionali e snelli, col turismo una cucina più gourmet - ora la proposta è intermedia: 4 piatti per portata di ispirazione mediterranea, ma di semplice genialità, con prezzi concorrenziali - anzi, bassi - per la selezione delle vivande con in più la vasta scelta del vino che va dai 20 ai 1.500 euro. Non consigliamo piatti, sceglieteli a vostro gusto facendovi guidare dai consigli di Andrea e dai sorrisi di Melissa che coordina la sala e lo spazioso dehors nella piazza. cod 77497

Osteria dei Vespri
piazza Croce dei Vespri 6 - 90133 Palermo
Tel 091 6171631 - **www.osteriadeivespri.it**

LA MIGLIORE PIZZERIA AL MONDO? PER I MAESTRI PIZZAIOLI È DA ATTILIO

di ***Vincenzo D'Antonio***

La napoletana "Da Attilio" è la migliore pizzeria del mondo secondo i Maestri pizzaioli che hanno assegnato i Member Awards e i Web Awards del Best Avpn Pizzeria 2021. Sul podio della giuria popolare Pizzot° (Russia), Užupio Picerija (Lituania) e Scantusi (Spagna). Più di 70mila i voti online per il contest mondiale organizzato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.
Avpn è, se il gioco di parole non fosse scontato, tra le varie associazioni del settore quella "verace" per sua solidità, per sua omogeneità di visione e di conseguente coerenza comportamentale. Ne ha ben donde, quindi, per indire, al regolare svolgimento sovraintendendo responsabilmente e correttamente, il Best Avpn Pizzeria 2021, contest internazionale per eleggere le migliori pizzerie dell'anno. In competizione, pizzerie ubicate in 51 Paesi.
Dunque, vincitore di Best Avpn Pizzeria 2021 è la pizzeria napoletana Da Attilio, di cui è patron e pizzaiolo il prode Attilio Bachetti, nipote e figlio d'arte. Tra le sue specialità la Carnevale a forma di stella con le punte ripiene di ricotta e con al centro Mozzarella di Bufala Campana Dop e pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop, e la pizza Giardiniera, con punte ripiene di ricotta e verdure miste di stagione grigliate e adagiate sulla pizza solo all'uscita dal forno. cod 77455



MILANO EAT&DRINK

VIVO, SECONDO LOCALE A MOSCOVA. SAPORI DI MARE IN TAVOLA NEL DEHORS

di ***Gabriele Ancona***



Vivo nasce nel 2013 da una famiglia di pescatori dell'Argentario. In pochi anni diventa un attore di primo piano nella vendita di pesce nel Tirreno e nella produzione di pesce per il consumo crudo. Questo processo porta i fratelli Manno a percorrere la strada della ristorazione. Una strada al galoppo. Hanno aperto cinque ristoranti in Italia. L'ultimo nato, il 5 maggio, è il secondo locale sulla scena Milano, nella centrale via Statuto, tra Brera e la movida di corso Garibaldi.

Vivo accoglie i suoi ospiti in uno spettacolare dehors ampio, in cui delle vele bianche fanno da cornice, coprendo i tavoli e il bancone. Un gozzo del 1965 ristrutturato a mano da Mileo, l'ultimo maestro d'ascia dell'Argentario. Ampio, essenziale, accogliente l'interno. Un locale che profuma di mare, per davvero.

Basta sfogliare il menu per imbattersi in Paccheri al ragù di totani e rosmarino, Frittura di calamari e gamberi, Filetto di orata alla mediterranea con patate o Lingotto marinato di Pesce Re. Anche sul versante crudo non si scherza: Battuta di tonno al naturale, Carpaccio di seppia e polpo, Tris di tartare: tonno, ricciola e polpo. cod 77226

Ristorante Vivo
via Statuto 16 - 20121 Milano
Tel 378 3025797
www.ristorantevivo.it

BOLOGNA EAT&DRINK

BOLOGNA PARLA ANCHE NAPOLETANO: APRE PIZZERIA I PORTICI



di ***Giuseppe De Biasi***

Da poche settimane si è ampliata l'offerta ristorativa de "I Portici Hotel", l'elegante 4 stelle nella centralissima via Indipendenza, unica struttura in città a potersi fregiare (dal 2012) di una stella Michelin con l'annesso ristorante. Una pizzeria allestita nella splendida terrazza dell'ottocentesco Palazzo Maccaferri, che si affaccia sul polmone verde del parco della Montagnola e sull'iconico complesso del Pincio, inaugurato nel 1896 dal Re Umberto I e dalla Regina Margherita (sarà un segno?).

Con la supervisione dello chef stellato Gianluca Renzi, da poco in forza al ristorante, il pizzaiolo di origini napoletane Vincenzo Arianna declina otto varianti tutte caratterizzate dall'impasto con cornicione alto, lievito madre e lunga lievitazione. Nel menu, affiancato da una selezionata carta dei vini e delle birre, spiccano l'originale "Pizza dello chef" (fiordilatte, cipolle stufate, guanciale, pepe, pecorino romano) a 10 euro; "La Grassa" (mortadella, fiordilatte, squacquerone, parmigiano, pesto di rucola) a 10 euro; "La Vegetale" (crema di piselli, fiordilatte, zucchine, fiori di zucca, pomodori datterini confit) a 9 euro; La Calabrisella (peperone, patate lesse, fiordilatte, 'nduja) a 10 euro.

Una location accattivante e dai prezzi accessibili. cod 77233



Pizzeria I Portici
via Indipendenza 69 - 40121 Bologna
Tel 051 4218563
www.iporticihotel.com



di ***Claudio Riolo***

FRESCHEZZA E GENUINITÀ NELLE VETRINE SICILIANE

Nell'economia italiana i negozi si distinguono per la competizione e la qualità delle merci; nella media provincia e nei centri storici delle città più popolose, l'acquirente trova nelle botteghe i valori della tradizione e il piacere dei consumi evoluti. In tutti i settori della vita quotidiana - come alimentazione, casa e ufficio, cura della persona e tempo libero - il commercio d'alto profilo ha tenuto malgrado la pandemia e il confinamento. Le vetrine scintillanti, il banco ordinato, il commesso premuroso sono esempi di marketing di prossimità che garantiscono il successo.



FRESCHETTE, ASPORTO O DELIVERY DI CUCINA BIO TIPICA SICILIANA

Asporto e servizio a domicilio per il negozietto Freschette, a metà strada tra il Politeama e Borgovecchio (Pa); il menu, per lo più vegetariano, è vario, con alimenti di stagione, condimenti pregiati, cotture a puntino. A coronare il tutto, buon gusto anche nel servizio e un tocco di femminile gentilezza. Dal laboratorio gastronomico è possibile ricevere il menu del giorno, poi prenotare direttamente dal cellulare concordando l'orario, così si evitano le attese. E al banco le pietanze vengono consegnate già ben incartate. In alternativa è possibile richiedere la consegna a domicilio con una minima tariffa.

Le provette vivandiere hanno iniziato l'attività seguendo la predisposizione professionale: **Francesca Leone** in sala e **Marina Scalesse**, già bartender e poi cuoca. Dopo le prime esperienze bio, nel 2011 aprirono all'Olivella e poi in zona piazza Borsa. Nei ristoranti hanno valorizzato la cucina semplice e ricca a un tempo; prendono spunto per i loro piatti dai popoli che nei millenni sono passati da Palermo: dai romani agli arabi, solo per citarne alcuni.

Le Ambasciatrici delle Arti segnalano il monumentale teatro Politeama Garibaldi. cod 77458

Freschette
via Quintino Sella 17 - 90139 Palermo
Tel 393 2430440 - **info@freschettecucinabio.com**

SFILETTATO, IN TRANCI O CRUDO IL PESCATO DI CLAUDIO RACCUGLIA

Appetitoso bancone di pesce fresco all'inizio del corso dei Mille a Palermo, sotto un tendone rosso che propone un attraente atlante della piscicoltura locale e mediterranea. Il negozio - esposizione e preparazioni - è un punto di riferimento sicuro per i migliori ristoratori, per i gastronomi, per la gente di buon gusto. Aperta dal nonno Giovanni Battista nel 1945, la pescheria fu rinsaldata dai tre figli Salvatore, Domenico e Antonino; **Claudio Raccuglia** rappresenta oggi la terza generazione e, con buon umore, propone una personale psicologia del pescato e suggerisce ricette gustose coadiuvato dalla moglie Alessandra, dalla sorella Gisella e da validi lavoranti.

La prima regola della pescheria è la stagionalità che garantisce la freschezza del pescato; da metà maggio a fine giugno è principe il pesce spada accompagnato dal tonno. Si servono in fette per le cotture in padella, in tranci per il forno, in porzioni sottili per il crudo. Il crudo è imbattibile grazie anche alla tartare di salmone, ai ricci - in stagione - agli scampi e ai gamberi.

L'Ambasciatore delle Arti segnala il romantico Orto Botanico. cod 77459



Pescheria Raccuglia Claudio
corso dei Mille 59 - 90123 Palermo
Tel 091 6161645 - **alef1982@hotmail.it**

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

Edizioni Contatto surl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · 351 8391052 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteoscibilia2013@virgilio.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · pieragenta@libero.it
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Nicola Grolla (*redattore*) · nicola.grolla@italiaatavola.net
Jenny Maggioni (*redattore*) · jenny.maggioni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria di redazione*) · redazione@italiaatavola.net
Brian Vavassori (*segreteria di redazione*) · brian.vavassori@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*Seo & Web manager*) · alessandro.venturini@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, **Massimo Artorige Giubilesi**, **Sergio Mei**, **Matteo Scibilia**

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · 351 8391052 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · **Ivana Frosio** · ivana.frosio@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona (*per contatti telefonici consultare il sito*)

Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	**Piera Genta** · pieragenta@libero.it
Lombardia orientale	**Renato Andreolassi** · renato.andreolassi@alice.it
Pavia-Piacenza	**Stefano Calvi** · s.calvi@ilquattro.it
Veneto	**Giulia Marruccelli** · gmarruccelli@yahoo.it
Belluno-Bolzano-Trento	**Lina Pison** · linapison@gmail.com
Friuli Venezia Giulia	**Liliana Savioli** · lilli_sa@hotmail.com
Emilia Romagna	**Giuseppe De Biasi** · dbpino60@gmail.com
Toscana e Umbria	**Alessandro Maurilli** · a.maurilli@almapress.net
	Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it
Lazio	**Mariella Morosi** · mariellamorosi@hotmail.com
Marche	**Benedetta Gandini** · b.gandini22@gmail.com
	Carla Latini · carla@carlatini.com
Abruzzo	**Monica Di Pillo** · monica.dipillo@yahoo.com
Campania e Molise	**Vincenzo D'Antonio** · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net
Puglia	**Sandro Romano** · sralessandroromano@gmail.com
Calabria	**Tommaso Caporale** · dodicialitro@gmail.com
Sicilia	**Gianni Paternò** · giopate@libero.it
	Piero Rotolo · pierotolo@tin.it
	Antonio Iacona · direttore@charmatmagazine.it
Svizzera (Canton Ticino)	**Rocco Lettieri** · simpatico.melograno@tin.it

Giugno 2021· anno XXXV · n. 289 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale e cultura enogastronomica per l'Horeca. Si occupa di food service, alberghi, ristoranti, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, travel, wellness e salute, con attenzione particolare ai professionisti, agli enti, alle aziende e alle associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Valerio Beltrami, Antonella Brancadoro, Tiziana Colombo, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflinger, Fabio Di Pietro, Leonardo Felician, Mariapia Gandossi, Ezio Indiani, Giorgio Lazzari, Roberto Lestani, Stefano Malchiodi, Ernesto Molteni, Serena Pironi, Paolo Porfidio, Rocco Pozzulo, Fulvio Raimondi, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Claudio Riolo, Enrico Rota, Eros Teboni, Toni Sarcina, Lucia Siliprandi

Foto gettyimages® 2021 - Italia a Tavola

PARTNER DI:

FIC Federazione Italiana Cuochi · Euro-Toques Italia · itchefs-GVCI Gruppo Virtuale Cuochi Italiani · Conpait Confederazione Pasticceri Italiani · AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani · Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria · Noi Di Sala Camerieri, Maitre e Sommelier · Amira Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi · Ada Associazione Direttori Albergo · European Hotel Managers Association · ABI Professional Associazione Barmen Italiani · Avpn Associazione Verace Pizza Napoletana · Apn Associazione Pizzaiuoli Napoletani · Ristoranti Regionali Cucina DOC · Movimento Turismo del Vino · Associazione Italiana Sommelier · Streetfood Project · Accademia del Tartufo nel Mondo · Il Mondo delle Intolleranze · IFSE Italina Food Style Education · Saps Agnelli Cooking Lab · Ika Italian Kitchen Academy - Roma

Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548. Chiuso il 7 giugno 2021

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana


ELISABETTA CANALIS
www.sanbenedettofoodexcellence.com
THE BEEF
SAN BENEDETTO
MILLENNIUM WATER
Premium Water
NATURALE
FRIZZANTE
ANTICA FONTE DELLA SALUTE